

Spezialitätenwoche Cordon Bleu

Vorspeisen

Leichte Gemüsesuppe (Vegi)	9
Chefin's Wurzelsalat mit Nüssen	12

www.alprestaurant-babental.ch
 info@alprestaurant-babental.ch
 Tel. +41 52 6801272

Jahresprogramm 2025 Save the Date

Mitte Oktober bis Ende Februar	Fondue/Raclette
07. bis 23. März 2025	Cordon Bleu
18. bis 27. April 2025	Fischgerichte
01. bis 18. Mai 2025	Spargelgerichte
29. Mai bis 15. Juni 2025	Steakwochen
Samstag, 28. Juni 2025	Grosses Salatbuffet
10. bis 20. Juli 2025	Exotische Woche
www.alprestaurant-babental.ch	Tel. +41 52 6801272
14. bis 24. August 2025	Cordon Bleu
12. bis 28. September 2025	Schlemmerwoche
9. bis 26. Oktober 2025	Herbst-Wildgerichte
21. Nov. bis 7. Dezember 2025	Cordon Bleu
30. Nov. bis 24. Dezember 2025	Adventsgschenkli
Freitag, 12. Dezember 2025	Weihnachtsfenster
Mitte Oktober bis Ende Februar	Fondue/Raclette

Cordon Bleu nach Art des Hauses

Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites, Saisongemüse	48
Mini Cordon Bleu vom Kalb Pommes frites, Saisongemüse	37
Cordon Bleu vom Schwein Pommes frites, Saisongemüse	37
Vegetarisches Cordon Bleu (Gemüse und Käse) Pommes frites, Saisongemüse	32

Gerne servieren wir Ihnen auch Gerichte
 aus unserer täglichen Speisekarte

alps Babental RESTAURANT
 einzigartig wunderbar • naturnah

Adventszeit Alp Babental

Liebe Gäste

Während der Adventszeit bedanken wir uns mit hausgemachten Kleinigkeiten, für Ihre Treue und ihre Besuche bei uns auf der Alp Babental.

28. Nov. bis 14. Dez.: Cordon Bleu

Samstag, 20. Dezember: Adventsfenster mit Krustenbraten und Händöpfelstock

Sonntag, 15. Dez.: geschlossen

28. November bis 24. Dezember:
 Adventszeit mit Gschenkli

Dessert

Vermicelle einfach garniert mit kleinen Früchten und Merengue, Schlagrahm	11/ 8.5
Vreni's Vermicelle Vo allem ä bizzeli: Vermicelle, Früchte, Merengue, Vanilleglace, Schlagrahm	12
Nesselrode der Traditionelle mit Vanilleglace, garniert mit kleinen Früchten, Schlagrahm	15/12.5