Schlosskeller

ERLEBEN • GENIESSEN • WOHLFÜHLEN

FEIERN • BANKETTE

Herzlich Willkommen im Schlosskeller

Die Feste feiern wie sie fallen – das können Sie am besten bei uns im Schlosskeller Brig. Ein Fest mit Freunden oder mit der Familie, jederzeit finden Sie das richtige Ambiente bei uns. Gerne unterstützen wir Sie mit Rat und Tat, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Ob für Ihren schönsten Tag, Geburtstagsfeier oder einen anderen Anlass, Sie finden bei uns unterschiedliche Räumlichkeiten, welche Ihr Fest unvergesslich machen. Unser oberstes Ziel ist Ihre Zufriedenheit und die Erfüllung Ihrer Wünsche.

Uns ist Regionalität, Saison und ein bewusster Umgang mit unserer Umwelt wichtig. Wir setzten uns ein, Lebensmittel bewusst zu produzieren und Food waste zu vermeiden. Wir bieten Ihnen ein passendes Angebot und laden Sie zu genussvollen Verwöhn-Momenten ein. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche mit und wir sind behilflich Ihre Wünsche wahr werden zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zufriedene Gäste setzen ein angenehmes Ambiente und kulinarische Verwöhn-Höhepunkte voraus und uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohl und willkommen fühlen.

Von Ausbildung zu Leidenschaft – wir mögen was wir machen und dies mit Überzeugung. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken, Ihren Anlass organisieren zu dürfen.

Seit vielen Jahren sind wir in der Gastronomie zu Hause. Nach ausgereiften Erfahrungen in verschiedenen Positionen sind wir nun bereit als Gastgeberinnen im Restaurant Schlosskeller!

Regula Schmidt
und Seline Arnold

Feiern in historischen Räumen

Schon die Stockalper-Familie feierte hier ihre Feste. Erleben auch Sie die aussergewöhnlichen Lokalitäten und geniessen Sie Historik pur. Mit unseren vier einzigartigen Sälen bieten wir unterschiedliche Möglichkeiten – je nach Anzahl Personen und Fest-Programm.

Grünwald Stube 34 Personen

Die Grünwaldstube eignet sich ausgezeichnet für kleine Feiern bis zu 30 Personen. Da die Stube zum öffentlichen Restaurant gehört, kann diese nicht exklusiv gemietet werden.

Burgersaal 60 Personen

Unser Schmuckstück, der Burgersaal, eignet sich für Feiern bis 60 Personen. Der Saal kann mit dem Stockalpersaal verbunden und für bis zu 100 Personen vergrössert werden.

Stockalpersaal 40 Personen

Der Stockalpersaal kann ab 30 Personen exklusiv gemietet werden. Mit seinem warmen Ambiente bietet er eine wunderschöne Atmosphäre für spezielle Anlässe. Der Saal kann mit dem Burgersaal verbunden und für bis zu 100 Personen vergrössert werden.

Kaspar Jodok Saal 40 Personen

Unser modernster Saal, der Kaspar Jodok Saal, eignet sich vor allem für kleinere Versammlungen und Seminare bis 40 Personen.

Feine Apero-Variationen

Wir bieten für jeden Geschmack die passende Möglichkeit für einen gemütlichen Apero. Sei es im historischen Arkadenhof, auf unserer sonnenverwöhnten Terrasse oder im Inneren des geschichtsträchtigem Schlosskeller – wir finden die passende Location für Sie!

Ein paar Häppchen zu einem gutem Glas Wein oder Champagner ist auf jeder Veranstaltung ein absolutes Highlight! In unseren vielseitigen Apero-Variationen bieten wir Ihnen eine Auswahl an allzeit beliebten Leckereien. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Apero-Snacks

Hobelkäse mit Roggenbrot CHF 11.00 p.P.

3 Canapés pro Person CHF 13.00 p.P.
(nach Wahl: Schinken • Thon • Lachs • Käse • Salami • Gemüse)

Stockalper Walliser Platte CHF 25.00 p.P.
Walliser Roggenbrot • Simpiler Hobelkäse • Hauswürste • Trockenspeck
Rohschinken • Trockenfleisch • Garniture

Apero-Variation 1 CHF 17.00 p.P.

2 belegte Brötchen
(nach Wahl: Schinken • Thon • Lachs • Käse • Salami • Gemüse)
Schinkengipfeli • Gemüse-Dips mit Kräutersauerrahm • Chips
Salzstangen • Nüsschen

Apero-Variation 2 CHF 26.50 p.P.

Belegte Roggenbrötchen mit Rohschinken und Ziger • Trockenfleischtartar mit Roggenbrot-Buttertürmchen • Hobelkäse und Hauswurst • Hausgemachte Crêpes mit Rauchlachs und Sauerrahm
Hausgemachte Randencrêpes mit Avocado

Apero-Variation 3 CHF 28.00 p.P.

Kleine Walliser Platten
Walliser Roggenbrot • Simpiler Hobelkäse • Hauswürste • Trockenspeck
Rohschinken • Trockenfleisch • Garniture
Dillbrötchen mit Forellenmousse • Schinkengipfeli
Aperogebäck mit Blätterteig (gefüllt mit Champignons • Käse und Schinken • Bolognese • Spinat und Käse)
Gemüse-Dips mit Kräutersauerrahm • Frühlingsrollen mit Gemüse
Krevetten im Kartoffelmantel

Apero-Riche Variation 4 CHF 72.00 p.P.

Kleine Walliser Platten • Diverse Canapés • Gemüse-Dips mit Kräutersauerrahm
Hausgemachte Randencrêpes mit Avocado • Crêpes mit Käsefüllung
Zigerpralinen mit Dörraprikosen und Kräutern • Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Basilikumdip • Frühlingsrollen mit Gemüse
Hausgemachte Crêpes mit Rauchlachs und Sauerrahm • Dillbrötchen mit Forellenmousse • Krevettencocktail mit Früchten • Blinis mit Thunatataki Krevetten im Kartoffelmantel
Aperogebäck mit Blätterteig (gefüllt mit Champignons • Käse und Schinken • Bolognese • Spinat und Käse)
Schinkengipfeli • Mini-Burger mit Roastbeef • Belegte Roggenbrötchen mit Rohschinken und Rindstatar • Roggenbrot-Buttertürmchen mit Trockenfleischtatar
Pouletstick mit Süsssauerdip • Mini-Frikadelle mit hausgemachtem Spicy-Dip
Himbeer-Cheesecake • Macadamia-Brownie • Schokoladenmousse mit Himbeercoulis • Diverse Mini-Patisserie

Unsere leckeren Menüvorschläge…

Für jeden Anlass das passende Menü – überzeugen Sie sich selbst von unseren Menüvorschlägen in historischen Gemäuern des Schlosskellers. Vom einfachen Zweigänger bis hin zum mehrgängigen Verwöhnmenü, lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen, wir beraten Sie gerne.

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 12 Personen.

Menü 1

Minestrone
***
Käsespiegel mit Roggenbrot, Trauben
Baumnüsse und gedörrten Früchte

CHF 31.00 p.P.

Menü 2

Gemischter Stockalpersalat
mit French-Dressing
***
Spaghettiplausch
mit vier verschiedenen Saucen
***
Kleine heisse Liebe
Vanille-Eis mit warmen Beeren und Rahm

CHF 35.00 p.P.

Menü 3

Kleiner Walliser Teller
***
Simpiler Raclette à discretion
***
Frischer Fruchtsalat

CHF 38.50 p.P.

Menü 4

Kartoffel-Lauchcremesuppe
***
Pouletpiccata milanese
Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsauce und Zucchetti
***
Coupe Dänemark mit warmer Schokoladensauce
Mandelsplittern und Rahm

CHF 41.00 p.P.

Menü 5

Nüsslisalat mit Ei und Speck
Brotcroutons und Balsamico-Dressing
***
Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Saisongemüse
***
Coupe Romanoff

CHF 46.50 p.P.

Menü 6

Gemischter Stockalpersalat
mit feinem Balsamico-Dressing
***
Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert
und seinem Chip
***
Walliser Schweinesteak
mit Tomaten und Simpiler Raclettekäse überbacken
Tagliatelle und Brokkoli mit Mandeln
***
Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Beeren

CHF 52.50 p.P.

Menü 7

Bunter Blattsalat an Himbeerenvinaigrette
Zigerpralinen in einer Roggenbrotkruste
***
Tomatencremesuppe mit Basilikumespuma und Gin
***
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und Saisongemüse
***
Aprikosenhalbgefrorenes mit ihrem Ragout

CHF 58.50 p.P.

Menü 8

Kleiner Caprese
Basilikumsauce und Salatbouquet
***
Apfel-Curry-Cremesuppe
und Curryschaum
***
Entrecôte double
an Sauce Bernaise
Kartoffelgratin mit Saisongemüse
***
Tiramisu mit Himbeeren

CHF 62.50 p.P.

Menü 9

Panna cotta vom Parmaschinken mit seinen Crumbles
***
Zitronengrassuppe mit Krevetten
***
Glasierter Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin mit Lauch und Saisongemüse
***
Himbeer-Käsekuchen mit Himbeercoulis
und Zitronen-Thymiansorbet

CHF 65.50 p.P.

Menü 10

Karamellisierter Feta mit Blattsalat
und geräucherte Entenbrustlamellen
an Orangenvinaigrette
***
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne
***
Pochierte Seezungenröllchen gefüllt mit Basilikumpesto
und Rauchlachs an einer Weissweinsauce mit rotem Pfeffer
Trockenreis und Blattspinat
***
Quarkmousse
mit Apfel Chutney und Apfelcrumble

CHF 69.00 p.P.

Menü 11

Gemischter Stockalpersalat mit Basilikumsauce
und confierten Tomaten
***
Lachsravioli mit Hummersauce
***
Kalbsinvoltini gefüllt mit Morchel und Lauch
auf Zitronengrasrisotto
***
Tannenspitz-Honig-Parfait mit Saisonfrüchten garniert

CHF 76.50 p.P.

Menü 12

Randencarpaccio mit buntem Blattsalat
***
Pouletfilet im Rohschinkenmantel auf Pestorisotto
***
Rosa gebratenes Lammrack an der Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
***
Ballon Rouge – Himbeervariation

CHF 82.00 p.P.

Menü 13

Crêpe gefüllt mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm
Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing
***
Zweifarbige Cremesuppe von der Pastinake und Randen
und ihren Chips
***
Rosa gebratenes Rindsfilet an einem Barolojus
Pommes Williams und Saisongemüse
***
Grillierte Ananas mit Rosmarin verfeinert
und hausgemachtem
Wassermelonen-Zitronengras-Sorbet

CHF 89.50 p.P.

Menü 14

Thunfischtataki mit Wasabicreme
und Wakame
***
Grüner Blattsalat
mit Orangenfilets, karamellisiertem Feta
und fruchtigem Dressing
***
Hokkaido-Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne und Curryschaum
***
Himbeerensorbet
mit Schaumwein und frischen Früchten
***
Am Stück gebratenes Hirschrack
an feiner Preiselbeersauce
zweifarbige Spätzli und Flower Sprouts
***
Aprikosen-Halbgefrorenes mit Pistaziengebäck
Schokoladenmalerei und Marshmallow

CHF 97.50 p.P.

Menü 15

Dreierlei vom Lachs
Tartar, hausgemachter Graved Lachs
und Lachsmousse mit Meerrettichschaum
Salatbouquet im Töpfli

***

Gemüsecurry
mit Basmatireis

***

Erfrischendes
Grand-Marnier-Orangensorbet

***

Kalbs- und Schweinsmedaillons
an Calvadossauce
Pommes macaire und Saisongemüse

***

Panna cotta
von der Heidelbeere mit Zitronenthymian
und frischen Waldbeeren

CHF 109.00 p.P.

Menü 16

«SCHLOSSKELLER MENÜ»

Melonen Tartar auf Rohschinkencarpaccio
mit Ingwer-Basilikum-Eis

***

Kräftige Peperonicremesuppe mit Whisky und Simpiler Pouletfilet

***

Grillierte Lachsschnitte an Meerrettich Espuma
Parmesanrisotto mit jungem Blattspinat

***

Gekrönter Stockalper-Teller
Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein
an kräftigem Cornalinjus
Kartoffelgratin und Saisongemüse

***

Schokoladenmousse auf Schokoladen-Nougat-Erde
mit Grand-Marnier-Orangensorbet
und karamellisierten Pinienkernen

CHF 120.00 p.P.

Menü 17

VEGETARISCH

(VEGETARISCH | komplett glutenfrei)

Grüner Blattsalat mit Orangenfilets,
karamellisiertem Feta
und fruchtigem Dressing
VEGETARISCH | glutenfrei

und/oder

Fruchtige Zitronengrassuppe
mit hausgemachtem Ingwer-Basilikum-Eis
VEGETARISCH | glutenfrei
***
Sämiger Safranrisotto mit Rucola verfeinert
confierten Pilzen und Parmesanchips
VEGETARISCH | glutenfrei
***
Aprikosen-Halbgefrorenes mit Pistazienmacaron
Schokoladenmalerei und Rosen-Marshmallow
VEGETARISCH | glutenfrei

CHF 43.50 als 3-Gänger p.P.

CHF 54.50 als 4-Gänger p.P.

Menü 18

VEGETARISCH

Gemischter Schlosskellersalat
an feinem Balsamico-Dressing
VEGAN | gluten- und laktosefrei
***
Hokkaido-Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne und Curryschaum
VEGETARISCH | glutenfrei
***
Melonen-Tartar und Avocadomousse
mit Ingwer-Basilikum-Eis
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Hausgemachte Kartoffelgnocchi NOVENA
mit schwarzem Sommertrüffel,
geschmorten Cherrytomaten
und feinstem Basilikumöl,
dazu reichen wir Simplier Hobelkäse
VEGETARISCH
***
Sorbetteller mit frischen Saisonfrüchten
VEGAN | laktose- und glutenfrei

CHF 71.50 p.P.

Menü 19

VEGAN

(VEGAN | und komplett laktosefrei!)

Quinoa mit sonnengereiften Tomaten, Zucchetti
und Thai-Basilikum
VEGAN | laktose- und glutenfrei

und/oder

Brokkoli-Kokosmilch-Suppe und knusprige Brokkoliröschen
VEGAN | laktosefrei
***
Rotes Gemüsethaicurry mit Beluga Linsen
und feinem Kokosmousse und Mangochip
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Macadamia-Brownie mit Himbeer-Basilikum-Sorbet
Himbeer-Splash und frischen Früchten
VEGAN | laktosefrei

CHF 42.50 als 3-Gänger p.P.

CHF 53.50 als 4-Gänger p.P.

Menü 20

VEGAN

(VEGAN | laktose- und komplett glutenfrei!)

Gemischter Schlosskellersalat
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Melonen-Tartar und Avocadomousse
mit Ingwer-Basilikum-Eis
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Apfel-Currycremesuppe
mit Halloumi-Spiess
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Graupenrisotto mit frischem Fenchel,
Frühlingszwiebeln und seinen Chips
VEGAN | laktose- und glutenfrei
***
Sorbetteller mit frischen Saisonfrüchten
VEGAN | laktose- und glutenfrei

CHF 68.50 p.P.

Wissenswertes

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Bei abweichenden Teilnehmerzahlen müssen wir diese nach 7 Tagen vor der Veranstaltung in Rechnung stellen.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche von uns offeriert sind. Auf Wunsch ergänzen wir die Menükarten mit Ihrem Text und Logo, dafür berechnen wir CHF 2.00 pro Menükarte.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir gemeinsam die passende Tischordnung.

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Damit der Saal noch festlicher erstrahlt, dürfen Sie Ihre eigene Blumendekoration mitbringen. Gerne sind wir bei der Organisation behilflich.

Verlängerung

Ab 24.00 Uhr muss eine Verlängerung beantragt werden. Bis maximal 2.00 Uhr. Pro Stunde verrechnen wir Ihnen CHF 100.00.

Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Angebot keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen.
Wir verrechnen CHF 31.00 pro 75cl Flasche.

Parking

Vor dem Schlosskeller befindet sich das «Parkhaus Altstadt».
In 2 Gehminuten sind Sie von da aus bei uns!

Schäden

Bei Schäden an Tischen, Einrichtungsgegenständen etc.
haftet der Verursacher. Die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

50% Anzahlung 10 Tage vor dem Anlass.
Den Restbetrag bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen).

207482/10.22 - SIMPLONDRUCK.CH

Schlosskeller
Alte Simplonstrasse 26 • 3900 Brig-Glis

+41 27 923 33 52
info@schlosskeller-brig.ch • schlosskeller-brig.ch