



joseph's
casual fine dining

peak events

Feiern Sie Ihren Event auf über 3'000 Metern Höhe im TITLIS Tower – ein Ort, der alpine Eleganz und kulinarische Vielfalt vereint. Ob stilvoller Apéro mit feinen Häppchen, ein ausgedehnter Apéro Riche, interaktive Food Stations, an denen frisch zubereitete Köstlichkeiten entstehen, oder ein festliches Seated Dinner mit Überraschungsmenü: Bei Joseph's wird Genuss zum Erlebnis. Unter der kulinarischen Begleitung von Dietmar Sawyere, unserem Culinary Advisor, erwartet Sie ein Anlass, der alle Sinne begeistert.



apéro

apéro «classic»

35

Angus Rind Tatar Tartelette
Rauchforelle | Frischkäse | Roggenbrot
Alpenlachs Tatar Cornet | Dill | Senf
Käseküchlein mit Klosterkäse
Oliven | Sbrinzmöckli

apéro «selection»

45

Vitello Tonnato Tartelette
Auberginen Röllchen | Kirchererbsen | Feta
Alpsteiner Entenknödel | Sommertrüffel Mayonnaise

Cholera mit lokalem Bergkäse
Kalbfleischbällchen | BBQ Glaze
Schlössli Shrimps | Kartoffeln | Harissa Mayonnaise

apéro riche «peak experience»

85

Zander Ceviche | Buchweizen Nudeln
Burrata | Tomaten | Oliven | Basilikum
Sommerreh Tatar | Zwiebel Brioche | Estragon Emulsion
Blini Cannelloni | Rauchlachs | Crème fraîche

Katsu Sando | Mini Wagyu Steak Sandwich | BBQ Sauce
Äplermagronen | Sommertrüffel
Schlössli Shrimps | Bisque | Bergkräutersalat
Arancini | Bergkäse | Obwaldner Safran

Mousse von dunkler Felchlin Schokolade | Himbeeren
Kokosnuss Cheesecake | Mango | Pistazien | Matcha

food stations

Unsere Food Stations bringen Abwechslung und Erlebnis in Ihren Event. Ob als Ergänzung zum Apéro oder als eigenständiges Abendessen – an verschiedenen Stationen werden frisch zubereitete Köstlichkeiten direkt vor Ihren Augen serviert. Ein kulinarisches Highlight, das Vielfalt und Interaktion verbindet.

im bambus körbchen	30
Gedämpfte und frittierte Dim Sum	
Dipsaucen	
tatar variation nach wunsch	40
Rind Lachs Gemüse	
Traditionelle Beilagen	
kaviari kaviar	75
Kaviarauswahl von Kaviari, Paris	
Blinis Sauerrahm Zerdrückte Bergkartoffeln Kräuter	
carving station	64
Rindsfilet im Blätterteig	
Saucenauswahl	
aus dem parmesan rad	35
Pilzrisotto	
schweizer käsekeller	29
Brotauswahl Gewürze	

seated dinner

Unsere Seated Dinner-Optionen bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Menü selbst zusammenzustellen. Wählen Sie aus verschiedenen Gängen – von Vorspeisen über Hauptgerichte bis zu Desserts – und gestalten Sie ein Abendessen, das Ihren Vorstellungen entspricht. Eine flexible Lösung für unterschiedliche Geschmäcker und Anlässe.

kalte vorspeisen

Swiss Lachs | Gurke | Apfel | Meerrettich | Dill
Weisser Spargel | Brunnenkresse | Wachtelei | Dallenwiler Ziegenkäse Fondue
Sommerreh Carpaccio | Eingelegte Randen | Baumnüsse | Rucola
Geräucherter Alpenseefisch | Avocado | Baby Nüsslisalat | Bergamotte | Pinienkerne
Gemüse Tatar | Alpine Kräuter und Blüten 🌿

warme vorspeisen

Cremige Spinat Polenta | 64° Onsen Ei | Sommertrüffel
Hummer Wellington | Sauce Americaine
Brüggli Saibling | Malfatti | Vin Jaune Beurre Blanc
Alpenschwein Knödel | Fermentierte Kohlbrühe
Babykarotten | Labneh | Bergkräuteröl | Geröstete Haferflocken 🌿

hauptgänge

Angus Rindsfilet | Junger Lauch | Spargeln | Bergpfeffer
Kalbsfilet & Bäckchen | Steinpilze | Bergsalbei
Alpstein Poulet | Trevisano | Rohschinken | Schwarzwurzeln | Alpen Chimichurri
Spanferkel | Karotten | Birnen | Spitzkohl | Pedro Ximenez Sherry
Spitzkohl Roulade | Auberginen | Tomaten | Schalotten Kümmel Jus 🌿

desserts

Pavé von dunkler Felchlin Schokolade | Mascarpone Sabayon
Walliser Aprikosen | Champagner Gelée | Meringue
Verbena Panna Cotta | Sommerbeeren | Vanille
Alpen Apfelstrudel 2.0
Kokosnuss Cheesecake | Mango | Pistazien | Matcha 🌿

🌿 Vegan

seated dinner

3 gang menu	125
4 gang menu	150

Brot, Aufstrich und Engelberger Wasser mit | ohne Kohlensäure inklusive

degustationsmenu

Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Degustationsmenu für Ihr Dinner im Joseph's zusammen, das ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt ist. Zudem bieten wir Ihnen die grösste Flexibilität bei der Auswahl und Zusammenstellung der einzelnen Gänge.

5 gang menu	auf Anfrage
6 gang menu	auf Anfrage

Wenn immer möglich, beziehen wir unser Fleisch von Schweizer Metzgern. Unser Fisch stammt aus nachhaltigem, zertifiziertem Fischfang, Brot und Backwaren kommen ausschliesslich aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

