



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  
Älplermagronen | Sommertrüffel  
Schlössli Shrimps | Bisque | Bergkräutersalat  
Arancini | Bergkäse | Obwaldner Safran  
  
Mousse von dunkler Felchlin Schokolade | Himbeeren  
Kokosnuss Cheesecake | Mango | Pistazien | Matcha

jd

# 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.

