



MENÜVORSCHLÄGE

APERITIF

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und überbrücken Sie allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen auch gerne Ihren Aperitif auf unserer Terrasse.



APERITIF-BEILAGEN

Rohes Gemüse (Cruditée) mit Dipsauce	p.P.	CHF 2.50
Gebackene Riesencrevetten mit süsssaurer Sauce	Stk.	CHF 3.-
Mini Frühlingsrolle	Stk.	CHF 3.-
Schinkengipfeli	Stk.	CHF 2.-
Parisetten mit geschmolzenem Raclettekäse	Stk.	CHF 2.80
Marendaplatte, (Bresaola, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse)	p.P.	CHF 9.50
Focaccia	Stk.	CHF 1.50
Pizzette	Stk.	CHF 2.-

Fragen Sie nach unserer reichhaltigen Bankett-Weinkarte

MENÜ 1

Grüner saisonaler Salat

Wahlweise Spaghetti Bolognese oder Napoli

CHF 19.50

MENÜ 2

Bouillon mit Gemüseeinlage

Tortellini alla panna e prosciutto

CHF 21.50

MENÜ 3

Grosser, bunter saisonaler Salat
mit gebratener Pouletbrust

Frischer Fruchtsalat

CHF 26.50

MENÜ 4

Saisonaler gemischter Salat

Geschnetzelte Pouletbrust „Stroganoff“
an rassisger Paprika-Rahmsauce Butterreis

Gemischtes Eis mit Rahm (2 Kugeln)

CHF 29.50

MENÜ 5

Saisonaler grüner Salat

Schweinsbraten vom Ofen
an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock
Karotten und Erbsen

Frischer Fruchtsalat

CHF 31.50

MENÜ 6

Bündner Gerstensuppe

Schweinschnitzel „Val Roseg“
an Waldpilz-Rahmsauce
Butternudeln und Gemüse

Frische Fruchtwähe mit Rahm

CHF 32.50

MENÜ 7

Kleiner Bresaolateller

Veltliner Pizzoccheri

Saftig gegarter Rindsschmorbraten Polenta, Bohnen im Speckmantel

Vanilleglace mit Braulio

CHF 49.50

MENÜ 8

Tomatencrèmesuppe

Schweinsschnitzel Cordon bleu mit Pommes frites
farbenfrohes Gemüse

Zitronensorbet

CHF 36.50

MENÜ 9

Kleiner Bündnerteller
mit Bresaola, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse

Hirschpfeffer „Colani“
mit Brot- und Speckwürfel, Rotkraut und Eierspätzli

In Rotwein geschwenkte lauwarme Zwetschgen mit Vanilleeis

CHF 52.50

MENÜ 10

Bresaola – Carpaccio
mit Parmesanspänen und kalt gepresstem Olivenöl

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry parfümiert

Kalbs- Saltinbocca auf Barolorisotto

Mousse au chocolat und Rahm

CHF 54.50

MENÜ 11

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Delikate Hausterrine mit knackigem Salatbouquet

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
an Champignonrahmsauce, mit hausgemachter Butterrösti

Gratinierte süsse Waldbeeren mit zartschmelzendem Vanilleeis

CHF 58.-

MENÜ 12

Lachs - Carpaccio auf Meerrettichschaum

Maiscremesuppe mit einem Schuss Whisky

Gebrautes Kalbsschnitzel auf hausgemachten Safrannudeln

Luftigleichtes Tira- mi- su

CHF 62.-

MENÜ 13

Rucolasalat mit Cherrytomaten an Balsamico-Vinaigrette

Hausgemachte Capuns

(gefüllte Mangoldblätter mit Spätzliteig, Landjäger und Bündnerfleisch)

Roastbeef im Ofen saftig gebraten

mit kraftvollem Barolo – Balsamico Jus

Kartoffelgratin und farbenfrohe Gemüseauswahl

Süsse Verführung des Honigparfait

CHF 74.-

MENÜ 14

Salatbowle Station

Grill-Racletteplausch mit Tischöfeli:

Sie grillieren / braten selbst zarte Fleischstückchen

(Schwein, Kalb und Poulet) und Raclettekäse

dazu servieren wir Ihnen feine Saucen und Gschwelti

Himbeersorbet mit einem Schuss Röteli

CHF 56.-

MENÜ 15

Salatbowle Station

Fleischfondue

In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie verschiedene Fleischsorten sowie Gemüse und Champignons dazu servieren wir Ihnen feine Saucen, Reis und Pommes Frites

Himbeersorbet mit einem Schuss Röteli

CHF 58.-

MENÜ 16

Salatbowle Station

Gluschtiges Käsefondue à discretion
mit knusprigem Brot und Gschwelti

Himbeersorbet mit einem Schuss Röteli

CHF 36.-

**Menü 14 - 16 servieren wir bis 15 Personen
in unserem separaten Stübli in der oberen Etage**

ZU IHRER INFORMATION

- Finden Sie Ihr Wunschmenü nicht in unseren Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, sich Ihr eigenes Menü zusammenzustellen. Jedes Menü können wir auch für Vegetarier entsprechend anpassen.
- Alle Menüs stehen für Gruppen ab 10 Personen zur Verfügung.
- Bei Menüänderungen behalten wir uns vor, den Preis anzupassen.
- Die genaue Personenzahl muss 2 Tage im Voraus rückbestätigt werden.
Die rückbestätigte Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
- Zahlungsmöglichkeiten: Sie können die Rechnung BAR mit EC oder per Einzahlungsschein begleichen. Leider können wir keine Rechnungen ins Ausland versenden, die Bezahlung muss vor Ort geschehen.
- Nachtzuschlag ab 00:30 Uhr von CHF 150.-/Std.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen

Familie Tiziana und Patrick Schraemli & Team