

Menüvorschläge

ab 15 Personen

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu einem Anlass bei uns im Restaurant VA BENE begrüßen und kulinarisch begeistern zu dürfen. Gerne hat unser Küchenchef Jürg Stauffer für Sie die nachfolgenden Menüs für das ganze Jahr zusammengestellt.

Sie dürfen gerne aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü auswählen oder Ihr Menü individuell zusammenstellen.

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus mit. Für vegetarische oder vegane Wünsche können Sie zusätzlich ein entsprechendes Menü aus unseren Vorschlägen auswählen.

Für eine Beratung stehen wir Ihnen, bei einem vorgängig vereinbarten Termin, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Katarina und Jürg Stauffer
sowie das gesamte VA BENE-Team*

Menü 1

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons
an französischer Salatsauce

Gebratene Pouletbrust mit Peperonitapenade
an pikantem Chorizo-Kräuterjus
Weissweinisotto
Duo-Bohngemüse

Warmer Apfelkuchen
mit Vanilleeis

Menü 2

53

Gemischter Salat «VA BENE» mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

Gebratenes Schweinsschnitzel
mit Apfel-Calvadosjus
Kartoffelgratin
bunte Gemüsewürfel

Nougat-Parfait
mit Waldbeerenragout und Rahm

Menü 3

49

Knackiger Blattsalat
mit gehobeltem Parmesan
an Balsamico-Vinaigrette

„Saltimbocca“
Gebratenes Schweinsschnitzel
mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus
Safranrisotto
marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu
garniert mit Früchten

Menü 4

55

Tomatencrèmesuppe
mit Grissini und Bündner Rohschinken

Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelpüree
marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Karamellköpfchen
mit Früchtespiess und Rahm

Menü 5

57

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei
an französischer Salatsauce

„Brasato“
Rindsschmorbraten
mit Malanser Rotweinjus und Rosmarin
Bündner Bramata Polenta
Blattspinat

Vacherin-Eistorte
mit Erdbeer- und Vanilleeis

Menü 6

58

Rindskraftbrühe
mit Sherry und Flädli

Am Stück gebratenes Schweinssteak
mit Rotweinjus und Kräuterbutter
Pommes frites
marktfrisches Gemüse

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse
mit Früchten und Rahm

Menü 7

59

Gemischter Salat «VA BENE» mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

Kalbsrahmgeschnetztes
mit Champignons
Butterrösti
Erbsen-Karottengemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis

Menü 8

59

Muskat-Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskern-Kartoffelküchlein und Curryschaum

Gebratenes Kalbsschnitzel
mit Dörrtomaten-Kräuterjus
Weissweinisotto
marktfrisches Gemüse

Leichte Bündner Rötelicrème
mit schwarzen Kirschen und Rahm

Menü 9

68

Weissweincrèmesuppe
mit Gemüsewürfel und knusprigem Speck-Baguette

Am Stück gebratener Kalbsrücken
mit rosa Pfeffer-Kräuterjus
Kartoffelgratin
bunte Gemüsestäbchen

Engadiner Baumnusshalbgefrorenes
mit mariniertem Orangenragout und Rahm

Menü 10

69

Eisbergsalat «Caesar»
mit Ei, Speckwürfel und Brotcroûtons
an Caesar-Dressing

Gebratener Kalbsrücken
Kräuterrahmsauce
Quarkpizokel
marktfrisches Gemüse

Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis, Waldbeerenragout und Rahm

Menü 11

59

Knackiger Nüsslisalat mit Ei
an Körnersendressing

Gebratenes Schweinsfilet
an Apfel-Calvadosauce
Kartoffel-Maismuffin
grüne Bohnen mit Speck

Vanille-Mohnmousse
mit Heidelbeerragout und feinem Schaum

Menü 12

76

Kabis-Karottensalat
mit gebratenem Speck und Cashewnüssen
an klarer Vinaigrette

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
mit Paprikarahmsauce, Peperonistreifen, Speck und Pilzen
frische Butterspätzli
marktfrisches Gemüse

Dessertteller VA BENE
mit Küchlein, Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchtespiess, Eis und Rahm

Menü 13

79

Suppen-Duo von Curry und Kokos
mit Riesenkrevetten

Kalbsfilet Wellington
im Blätterteig- und Schinken-Pilzmantel
an Madeirajus
Kartoffelkrapfen
Gemüsetrio

Warmes Apfel-Birnenküchlein
mit Mandeln, Zimt, Orangenrahm und Vanilleeis

Menü 14

99

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern an Nuss-Vinaigrette

Rassige Curryschaumsuppe
mit frittierte Banane im Kokosmantel

Hausgemachte Frischkäse-Spinatravioli auf Tomatenschaum

Gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
junge Bratkartoffeln
marktfresches Gemüse

Pralinenhalbgefrorenes
auf Apfel-Calvadosschaum und Schokoladensplitter

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

8

V_05.2026

Vegetarische Alternativen

Feine Pizzoccheri
Buchweizennudeln mit Gemüsestreifen und Dörrotomaten
an leichter Basilikumschaumsauce 23

Rassige Currynudeln
mit asiatischem Gemüse 23

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Salbeibutter 29

Vegane Alternativen

Feine Ravioli mit Gemüsefüllung
an herzhafter Tomatensauce und frischen Kräutern 24

Würziger Linsen-Kichererbseneintopf
mit asiatischem Gemüse, frischem Ingwer
und Curry verfeinert 24

Feine Kartoffelgnocchi
mit gebratenen Waldpilzen, Rucola, Dörrotomaten
und gerösteten Pinienkernen 24

Lauwarme, ganze Artischocke
mit Gemüse-Vinaigrette
serviert mit Pommes frites 26

Fisch Gerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter und Mandeln Salzkartoffeln marktfrisches Gemüse	37
Gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen Weissweinisotto marktfrisches Gemüse	37
Gebratene Riesenkrevetten an Curryschaumsauce weisser Pilawreis mit asiatischem Gemüse	38