

# 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 VA BENE-Team*

## Menü 1

47

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  
marktfresches Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
garniert mit Früchten

## Menü 4

55

Tomatencrèmesuppe  
mit Grissini und Bündner Rohschinken

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten  
mit Kräuterrahmsauce  
Kartoffelpüree  
marktfresches Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfchen  
mit Früchtespiess und Rahm

Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive gesetzlicher MwSt.

3

V\_05.2026

## 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  
marktfresches 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  
marktfresches Gemüse

\*\*\*

Leichte Bündner Röteli crème  
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

Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive gesetzlicher MwSt.

6

V\_05.2026

## Menü 11

59

Knackiger Nüsslisalat mit Ei  
an Körnersenfdressing

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet  
an Apfel-Calvadossauce  
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 pro Person und inklusive gesetzlicher MwSt.

8

V\_05.2026



## Vegetarische Alternativen

Feine Pizzoccheri  
Buchweizennudeln mit Gemüsestreifen und Dörrtomaten  
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, Dörrtomaten  
und gerösteten Pinienkernen

24

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

26

Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive gesetzlicher MwSt.

## 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