

# Menüvorschläge

ab 10 Personen

## Menü 1

41

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons  
an französischer Salatsauce

\*\*\*

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

\*\*\*

Warmer Apfelkuchen  
mit Vanilleeis

## Menü 2

47

Gemischter Salat mit Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Schweinsschnitzel  
mit Apfel-Calvadosjus  
Kartoffelgratin  
Bunte Gemüsewürfel

\*\*\*

Nougat-Parfait  
mit Waldbeerenragout und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 3

44

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

48

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten  
mit Kräuterrahmsauce  
Kartoffelpüree  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfchen  
mit Früchtespiess und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 5

48

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

49

Rindskraftbrühe  
mit Sherry und Flädli

\*\*\*

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

\*\*\*

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse  
mit Früchten und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 7

53

Gemischter Salat mit Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetztes  
mit Champignons  
Butterrösti  
Erbsen-Karottengemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Vanilleeis

## Menü 8

54

Muskat-Kürbiscremesuppe  
mit seinem Öl verfeinert

\*\*\*

Gebratenes Kalbsschnitzel  
mit Dörrtomaten-Kräuterjus  
Frische Kartoffelgnocchi  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Leichte Bündner Rötelicreme  
mit schwarzen Kirschen und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 9

63

Weissweincremesuppe 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

63

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 und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 11

64

Salatsträusschen an Nuss-Vinaigrette  
Kürbismousse und Bresaola-Röllchen mit Ricotta

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet  
an Apfel-Calvadosauce  
Kartoffel-Maismuffin  
Glasierte Kenia-Bohnen und Peperonitapenade

\*\*\*

Vanille-Mohnmousse  
mit Heidelbeerragout und seinem Schaum

## Menü 12

67

Knackiger Nüsslisalat mit Ei  
an Körnersendressing

\*\*\*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
mit Paprikarahmsauce, Peperonistreifen, Speck und Pilzen  
Frische Butterspätzli  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Menü 13

77

Suppen-Duo von Curry und Kokos  
mit Riesenkrevetten

\*\*\*

Kalbsfilet Wellington im Blätterteig- und Pilzmantel  
an Madeirajus  
Kartoffelkrapfen  
Gemüsetrio

\*\*\*

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

## Menü 14

89

Knackiger Nüsslisalat  
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern an Nuss-Vinaigrette

\*\*\*

Rassige Curryschaumsuppe  
mit frittierte Banane im Kokosmantel

\*\*\*

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli auf Tomatenschaum

\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet mit Sauce béarnaise  
Junge Bratkartoffeln  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Pralinenhalbgefrorenes  
auf Apfel-Calvadosschaum  
mit Schokoladensplitter

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.

## Vegetarische Alternativen

Feine Pizzoccheri  
Buchweizennudeln mit Gemüsestreifen und Dörrotomaten  
an leichter Basilikumschaumsauce 19

Rassige Currynudeln  
mit asiatischem Gemüse 19

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli  
mit Salbeibutter 28

## Vegane Alternativen

Warmer Glasnudelsalat  
mit asiatischem Wokgemüse  
verfeinert mit Curry und knusprig karamellisierten Nüssen 16

Ravioli mit Gemüsefüllung  
an herzhafter Tomatensauce und frischen Kräutern 19

Würziger Linsen-Kichererbseneintopf  
mit asiatischem Gemüse, frischem Ingwer  
und Curry verfeinert 23

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

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.



## Fisch Gerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter und Mandeln Salzkartoffeln Marktfrisches Gemüse	36
Gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen Weissweinisotto Marktfrisches Gemüse	36
Gebratene Riesenkrevetten an Curryschaumsauce Weisser Pilawreis Asiatisches Gemüse	37

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch zu begeistern.

Gerne können Sie sich ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen selber zusammenstellen. Für allfällige Beratung stehen wir Ihnen bei einem vorgängig vereinbarten Termin zur Verfügung.

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlichen MwSt.