

Menüvorschlag 4

79

Knackiger Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an einer französischen Salatsauce

Currycrèmesuppe mit frittierten Bananen und exotischem Chutney

Duo vom Rind, Filet und Pulled Beef mit Kräuterbutter, Sauerrahm und Rotweinjus
Country Potatoes, Blattspinat und Zweigtomaten

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse mit Zwetschgen und Glühweinsauce

Unsere Weinempfehlung

Weisswein 75cl Maienfelder Riesling Silvaner, 65
Weingut Markus Stäger, Graubünden, Schweiz

Rotwein 75 cl Tam, Franco Batzella, Toscana, Italien 89



Menüvorschlag 5

85

Rindstatar auf Avocado mit Rotkabis, Sauerrahm, Petersilienöl und frischem Brioche

Büffet

Rindsfiletstreifen «Stroganoff»; Kalbsschulterbraten mit Kräuterrahmsauce
Schweins-Saltimbocca an Madeirajus; Lachsfilet mit Weissweinsauce

Butterspätzli; Pommes Frites; Pilaw Reis

marktfresches Gemüse; Kichererbsen-Curry-Gemüse Eintopf

Dessertteller mit Mousse, Küchlein, Glace, frischen Früchten und Rahm

Unsere Weinempfehlung

Weisswein 75 cl Zizerser Dus Alvs, Weingut im Tschälär, Graubünden, Schweiz 59

Rotwein 75 cl Varvara, Winzer Castello di Bolgheri, Toscana, Italien 69

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

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

Individuelle Wünsche, bei verschiedenen Unverträglichkeiten, vegetarische und vegane Gerichte, nehmen wir gerne entgegen.

Sie können Ihr Wunschmenü auch aus unseren Vorschlägen selber zusammenstellen. Für eine Beratung stehen wir Ihnen, bei einem vorgängig vereinbarten Termin, gerne zur Verfügung.

Restaurant VA BENE | Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur
081 258 78 02 | info@restaurant-vabene.ch

www.restaurant-vabene.ch

Weihnachtsessen IM VA BENE



Wir freuen uns,
Sie in unserem neu
gestalteten Restaurant
kulinarisch zu
begeistern!



Sehr geehrte Damen und Herren

Die besinnliche Zeit des Jahres rückt näher und vielleicht denken Sie ja bereits an das diesjährige Weihnachtsessen. Stellen Sie sich vor, wie Sie in unserem neu gestalteten Restaurant VA BENE Platz nehmen und das gemütliche, moderne Ambiente geniessen und mit wunderbarer Kulinarik kombinieren.

Die perfekte Gelegenheit, Ihren festlichen Anlass in stilvollem Rahmen zu veranstalten.

Wir inspirieren Sie gerne mit passenden Menüs und stehen Ihnen auch bei der Planung und Gestaltung des Rahmenprogramms zur Seite. Mit unserer langjährigen Erfahrung setzen wir alles daran, Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen, sodass Sie und Ihr Team einen entspannten und unvergesslichen Abend geniessen können.

Unser Küchenchef Jürg Stauffer mit seinem Team und das Service-Team kreieren für Sie in harmonischer Atmosphäre eine besondere Genussreise.

Lassen Sie das Jahr 2024 mit Ihrem Team ausklingen und stossen Sie auf die gemeinsamen Erfolge an!

Möchten Sie uns unverbindlich für ein Angebot anfragen?

TELEFON 081 258 78 02

E-MAIL INFO@RESTAURANT-VABENE.CH

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse zu bieten!

Katarina und Jürg Stauffer mit dem ganzen VA-BENE-Team



Weihnachtsfeier

ab 10 Personen

Winterapéro auf der Terrasse 15

Heisser Glühwein, warmer Apfel-Zimtpunsch und heisse Maroni

Apéro im Warmen 20

VA BENE Cocktail, Granatapfel-Secco (alkoholfrei)
Passugger Mineralwasser, Churer Wasser
Tartelette mit Rindstatar, Tartelette mit Hummus



Menüvorschlag 1 69

Gemischter Salat
mit Dörrtomaten, Parmesan und Pinienkernen an Cherry-Kräuter-Vinaigrette

Kokos-Zitronengrassuppe mit Riesenkrevetten und Erbsenschaum

Gebratenes Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Calvadosjus
Bündner Pizokels nach VA BENE Art, marktfrisches Gemüse

Panna Cotta mit Schokoladensauce, hausgemachtes Baileyseis und Lebkuchenstreusel

Unsere Weinempfehlung

Weisswein	75 cl Opera Bianco, Mamete Prevostini, Sondrio, Italien	49
Rotwein	75 cl Chianti Classico Poggio al Sole, Johannes Davaz, Toscana, Italien	55

Menüvorschlag 2

72

Knackiger Eisbergsalat mit Ei, Speck, Parmesan
und Brotcroûtons an Caesar-Dressing

Muskat-Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl verfeinert
Kartoffelkürbisküchlein und Petersilienschaum

«Saltimbocca» Gebratenes Kalbsschnitzel mit Rohschinken
und Salbei an Madeirajus
sämiger Safranrisotto und marktfrisches Gemüse

Luftiges Zimtmouse auf Heidelbeerragout mit Orangensauce,
Schokoladenperlen und Rahm

Unsere Weinempfehlung

Weisswein	75 cl Gagliole Bianco, Winzer Antico Podere Gagliole, Toscana, Italien	45
Rotwein	75 cl Vizcarra 15 Meses, Bodegas Vizcarra, Ribera del Duero, Spanien	68



Menüvorschlag 3

76

Burrata mit Tomaten, Rucola, Basilikumpesto, Basilikum und Olivenöl

Proseccocrèmesuppe mit Gemüsewürfel und Schnittlauch, Grissini mit Rohschinken

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Rosmarinkartoffeln, marktfrisches Gemüse

Bratapfeltiramisu mit gebratenen Mandeln, Rahm und Calvados

Unsere Weinempfehlung

Weisswein	75 cl Bündner Blanc de Noir, von Salis Wein, Graubünden, Schweiz	59
Rotwein	75 cl Gagliole Valletta, Antico Podere Gagliole, Chianti, Italien	62