

# 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 59

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 Bündner Blanc de Noir, von Salis Wein, Graubünden, Schweiz 59

**Rotwein** 75 cl Chianti Classico Poggio al Sole, Johannes Davaz, Toscana, Italien 55

## Menüvorschlag 2 62

Knackiger Eisbergsalat mit Ei, Speck, Parmesan und Brotcrouçons 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 Orangensauce mit Heidelbeerragout, Schokoladenperlen und Rahm

### Unsere Weinempfehlung

**Weisswein** 75 cl Gagliole Bianco, 45  
Winzer Antico Podere Gagliole, Toscana, Italien

**Rotwein** 75 cl Vizcarra 15 Meses, Bodegas Vizcarra, 68  
Ribera del Duero, Spanien

## Menüvorschlag 3 66

Burrata mit Tomaten, Rucola, Basilikumpesto, Basilikum und Olivenöl

---

Proseccocrèmesuppe mit Gemüswürfeln und Schnittlauch  
Grissini mit Rohschinken

---

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bèrnaise  
Rosmarinkartoffeln  
marktfrisches Gemüse

---

Bratapfeltiramisu mit gebratenen Mandeln, Rahm und Calvados

### Unsere Weinempfehlung

**Weisswein** 75 cl Opera Bianco, Mamete Prevostini, 49  
Sondrio, Italien

**Rotwein** 75 cl Gagliole Valletta, Antico Podere Gagliole, 62  
Chianti, Italien

## Menüvorschlag 4 71

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 Zwegtomaten

---

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse  
mit Zwetschgen und Glühweinsauce

### Unsere Weinempfehlung

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

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

## Menüvorschlag 5 77

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

marktfrisches Gemüse  
Kichererbsen-Curry-Gemüse Eintopf

---

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

### Unsere Weinempfehlung

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

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

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 allfällige Beratung stehen wir Ihnen bei einem vorgängig vereinbarten Termin zur Verfügung.