

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Menü 1

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons 39
an französischer Salatsauce

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

Warmer Apfelkuchen
mit Vanilleeis

Menü 2

Gemischter Salat mit Brotcroûtons 41
an Balsamico-Vinaigrette

Gebratene Schweinsschnitzel
mit Apfel-Calvadosjus
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsewürfel

Nougat-Parfait
mit Waldbeerenragout und Rahm

Menü 3

**Knackiger Blattsalat
mit gehobeltem Parmesan
an Balsamico-Vinaigrette**

44

**„Saltimbocca“
Gebratene Schweinsschnitzel
mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus
Safranrisotto
Marktfrisches Gemüse**

**Hausgemachtes Tiramisù,
garniert mit Früchten**

Menü 4

**Tomatencremesuppe
mit Basilikum**

44

**Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelpüree
Marktfrisches Gemüse**

**Hausgemachtes Karamellköpfchen
mit Früchtespiess und Rahm**

Menü 5

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei
an französischer Salatsauce

46

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

Vacherin-Eistorte
mit Erdbeer- und Vanilleeis

Menü 6

Rindskraftbrühe
mit Sherry und Flädli

47

Gebrautes Schweinssteak
mit Waldpilzrahmsauce
Tagliarini-Nudeln
Marktfrisches Gemüse

Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse
mit Früchten und Rahm

Menü 7

**Gemischter Salat mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette**

48

**Gebratenes Fleischspiesschen
mit Kräuterbutter und Barbecuesauce
Folienkartoffeln
mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce
Grilltomate und Brokkoli**

**Gerührte gebrannte Creme
mit Mandeln und Rahm**

Menü 8

**Nüsslisalat
mit Bündnerfleischstreifen und Brotcroûtons
an Sherry-Vinaigrette**

49

**Kalbsrahmgeschnetztes
mit Champignons
Butterrösti
Erbsen-Karottengemüse**

**Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis**

Menü 9

Muskat-Kürbiscremesuppe
mit seinem Öl verfeinert

52

Gebratene Kalbsschnitzel
mit Dörrtomaten-Kräuterjus
Frische Kartoffelgnocchi
Marktfrisches Gemüse

Leichte Bündner Rötelicreme
mit schwarzen Kirschen und Rahm

Menü 10

Weissweincremesuppe mit Gemüsewürfel
und knusprigem Speck-Baguette

59

Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit rosa Pfeffer-Kräuterjus
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsestäbchen

Engadiner Baumnusshalbgefrorenes
mit mariniertem Orangenragout und Rahm

Menü 11

**Knackiger Eisbergsalat
mit Rohschinkenstreifen und Pinienkernen
an Kürbiskern-Vinaigrette**

62

**Gebratene Kalbschnitzel
mit Zitronensauce
Tagliarini-Nudeln
Gemüsetrio**

**Panna Cotta VA BENE
mit Portwein-Zwetschgenkompott**

Menü 12

**Salatsträusschen an Nuss-Vinaigrette,
Kürbismousse und Bresaolaröllchen mit Ricotta**

64

**Gebratenes Schweinsfilet
an Apfel-Calvadosauce
Mais-Kräuterpizokels
Glasierte Kenia-Bohnen und Peperonigemüse**

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

Menü 13

**Knackiger Nüsslisalat mit Ei
an Körnersendressing**

65

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

**Luftiger Vanilleschaum
auf Himbeerragout und Rahm,
serviert im Glas**

Menü 14

**Royal-Kalbfleischpastete
mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat**

76

**Rindsfilet Rossini
mit gebratener Entenleber und Trüffeljus
Frittierte Kartoffelkrapfen
Blattspinat und Grilltomate**

**Vanille-Mohnmousse
mit Heidelbeerragout und seinem Schaum**

Menü 15

**Suppen-Duo von Curry und Kokos
mit Riesenkrevetten**

76

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

**Warmes Apfel-Birnenkuchlein
mit Mandeln, Zimt, Orangenrahm und Vanilleeis**

Menü 16

**Marinierte Graved Lachsrose
an Schnittlauchcreme mit Salatstrauss**

78

Weisses Trüffelschaumsüppchen „Piemont“

**Gratiniertes Lammkarrée mit Senfkruste
an Kräuterjus
Sämiger Dörrtomatenrisotto
Buntes Gemüse**

**Leichter Zitronen-Joghurtflan
mit Mandeltulip und Himbeersauce**

Menü 17

**Bunter Blattsalat
mit gebratenen Riesenkrevetten
an süss-saurer Vinaigrette**

79

**Hausgemachte Steinpilzcremesuppe
mit Brotcroûtons**

**Doppeltes US-Entrecôte
mit Sauce Bearnaise
Knusprige Williamskartoffeln
Marktfrisches Gemüse**

**Warmes Schokoladenküchlein
mit Ananassalat und Mango-Passionsfruchtsorbet**

Menü 18

**Parmesanschaumsüppchen
mit Dörrfruchtatar und Rohschinken-Prüssien**

84

**„Trois Filets“
vom Rind mit Sauce Bearnaise
vom Schwein mit grüner Pfeffersauce
vom Kalb mit Morchelrahmsauce
Gebratene Kartoffelterrinen im Speckmantel
Gemüsetrio**

**Souffle-Glace Grand Marnier
mit Schokoladensauce
und exotischem Früchtespiesschen**

Menü 19

**Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern
an Nuss-Vinaigrette**

89

**Rassige Curryschaumsuppe
mit frittierter Banane im Kokosmantel**

**Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli
auf Tomatenschaum**

**Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit Kräuterrahmsauce
Junge Bratkartoffeln
Marktfrisches Gemüse**

**Frittierte Toblerone-Schokoladenbällchen
mit Orangenfilets und Vanilleeis**

Menü 20

Entenleber-„Crème brûlée“ und Entenleberterrine,
Birnen mit Röteligelee
und Salatstrauss an Vinaigrette,
serviert mit Brioche-Toastbrot

99

Champagnerschaumsüppchen
mit Bündnerfleisch- und Gemüsewürfel

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Chili-Limonenrisotto
mit Mango, Balsamico und Würzblüten

Am Stück gebratenes Rindsfilet
an schwarzer Pfeffersauce
Frittierte Kartoffelkrapfen
Marktfrisches Gemüse

Pralinenhalbgefrorenes
auf Apfel-Calvadosschaum
mit Schokoladensplitter