

# Menüvorschläge

ab 10 Personen

## Menü 1

47

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons  
an französischer Salatsauce

\*\*\*

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

\*\*\*

Warmer Apfelkuchen  
mit Vanilleis

## Menü 2

53

Gemischter Salat «VA BENE» mit Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Schweinsschnitzel  
mit Apfel-Calvadosjus  
Kartoffelgratin  
Bunte Gemüswürfel

\*\*\*

Nougat-Parfait  
mit Waldbeerenragout und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

1

V\_03.2024

## Menü 3

49

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

55

Tomatencremesuppe  
mit Grisini und Bündner Rohschinken

\*\*\*

Glasierter Kalbsschulterbraten  
mit Kräuterrahmsauce  
Kartoffelpüree  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfchen  
mit Früchtespiess und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

2

V\_03.2024

## 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  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse  
mit Früchten und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

3

V\_03.2024

## 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-Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskern-Kartoffelküchlein und Curryschaum

\*\*\*

Gebratenes Kalbsschnitzel  
mit Dörrtomaten-Kräuterjus  
Weissweinisotto  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Leichte Bündner Rötelicreme  
mit schwarzen Kirschen und Rahm

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

4

V\_03.2024

## Menü 9

68

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

69

Eisbergsalat «Caesar»  
mit Ei, Speckwürfel und Brotcroûtons  
an Caesar-Dressing

\*\*\*

Gebratener Kalbsrücken  
Kräuterrahmsauce  
Quarkpizokel  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis, Waldbeerenragout und Rahm

## Menü 11

59

Knackiger Nüsslisalat mit Ei  
an Körnersendressing

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfilet  
an Apfel-Calvadosauce  
Kartoffel-Maismuffin  
Grüne Bohnen mit Speck

\*\*\*

Vanille-Mohnmousse  
mit Heidelbeerragout und seinem Schaum

## Menü 12

76

Kabis-Karottensalat mit gebratenem Speck und Cashewnüssen  
an klare 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

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

6

V\_03.2024

## Menü 13

79

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

99

Knackiger Nüsslisalat  
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern an Nuss-Vinaigrette

\*\*\*

Rassige Curryschaumsuppe  
mit frittierte Banane im Kokosmantel

\*\*\*

Hausgemachte Frischkäse-Spinatravioli auf Tomatenschaum

\*\*\*

Gebrautes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
Junge Bratkartoffeln  
Marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Pralinenhalbgefrorenes  
auf Apfel-Calvadosschaum und Schokoladensplitter

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

7

V\_03.2024

## 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



## 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 Asiatisches Gemüse	38

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

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