

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Menü 1

**Junger Blattsalat mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette
oder französischer Salatsauce**

39

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

**Warmer Apfelkuchen
mit Vanilleeis**

Menü 2

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

41

**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 Karamelköpfchen
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

**Gebratenes Schweinssteak
mit Waldpilzrahmsauce
Tagliarini-Nudeln
Marktfrisches Gemüse**

**Dunkle und helle
Toblerone-Schokoladenmousse
mit 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 Balsamico-Vinaigrette
oder französischer Salatsauce

49

Kalbsrahmgeschnetztes
mit Champignons
Butterrösti
Vichy-Karotten und Erbsen

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 gebratenes Kalbsrückensteak
mit rosa Pfeffer-Kräuterjus
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsestäbchen**

**Engadiner Baumnusshalbgefrorenes
mit Waldbeerenragout und Rahm**

Menü 11

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

62

**Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak
mit Cognac-Mascarponesauce
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 Waldbeerenragout
im Glas serviert**

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 Waldbeerenragout und Rahm**

Menü 15

Suppen-Duo von Curry und Kokos
mit Riesenkrevetten

76

Kalbsfilet Wellington im Blätterteig- und Pilzmantel
an Madeirajus
Kartoffelkrapfen
Blattspinat mit Gemüseperlen

Warmes Apfel-Birnenküchlein
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

Lauwarmer Hummersalat
auf Gemüsestreifen an Vinaigrette
Sushireis im Noriblatt
und Hummercappuccino mit Cognac

78

Gebratener, halber Hummer
mit Champagnersauce
Kartoffelpüree mit Safran und Dill
Gemüseperlen

Warme Crepes mit Kirsch-Röteliragout
und hausgemachtem karamelisiertem Mascarponeeis

Menü 18

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Riesenkrevetten
an süss-saurer Vinaigrette

79

Hausgemachte Steinpilzcremesuppe
mit Brotcrouçons

Doppeltes US-Entrecôte
mit Sauce Bearnaise
Knusprige Williamskartoffeln
Marktfrisches Gemüse

Warmes Schokoladenkuchlein
mit Ananassalat und Mango-Passionsfruchtsorbet

Menü 19

**Parmesanschaumsüppchen
mit Dörrfruchttatar 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 20

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

**Rassige Curryschaumsuppe
mit frittierter Banane im Kokosmantel**

**Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli
auf Tomatenschaum**

**Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak
mit Kräuterrahmsauce
Junge Bratkartoffeln
Marktfrisches Gemüse**

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

Menü 21

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

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