

Menüvorschläge

Herbst

Gültig 5. September 2019 bis 3. November 2019 | ab 10 Personen

Herbst 1

Gemischter grüner Salat
mit Ei und Knusperperlen
an französischer Sauce

49

Churer Beckibraten vom Rind
an Malanser Rotweinjus mit Speck
Kartoffelgratin
Herbstliches Gemüse

Warmes Quarkküchlein
mit Heidelbeerragout, Zimtstreusel,
karamellisiertem Mascarponeeis
und Rahm

Herbst 2

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenem Speck und Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

56

Hirschpfeffer VA BENE
Frische Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Zimthalbgefrorenes
mit marinierten Zwetschgen, Schokoladensplitter
und Rahm

Herbst 3

Herbstsalat
mit Rohschinkenstreifen und Parmesan
an Honig-Pfeffervinaigrette

59

Wildgeschnetztes an Kräuterrahmsauce
Frische Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Frittierte Apfelküchlein mit Zimtucker,
Vanilleeis, Vanillesauce und Rahm

Herbst 4

**Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert,
serviert mit Kartoffelmuffin**

64

**Duo vom Kalb
mit Medaillon und geschmorten Bäggli
an Mascarponesauce
Quarkpizokels
Herbstliches Gemüse**

**Leichte Marronimousse
mit Heidelbeerragout, Knusperstreusel
und Rahm**

Herbst 5

**Bunter Herbstsalat
mit Bündnerfleischstreifen und Nüssen
an Trauben-Vinaigrette**

68

**Gebrautes Hirschfilet
mit Steinpilzrahmsauce
Tagliarini-Nudeln
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren**

**Vanilleparfait
mit Feigenkompott, Honig
und Zimt-Schokoladenrahm**

Herbst 6

**Knackiger Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroûtons
an französischer Sauce
oder Balsamico-Vinaigrette**

68

Herbstliches Büffet

Hirschpfeffer VA BENE

Wildgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce

Kalbsschnitzel mit Steinpilzrahmsauce

Quarkpizokels mit Kürbis, Wirsing, Rahm und Käse

Frische Butterspätzli

Pilawreis

Rotkraut und Rosenkohlgemüse

Marroni und pochierte Birnen

Schokoladen-Nougatküchlein

**mit Rötelikirschen, „Vieille Prune“-Zwetschgeneis
und Rahm**

Herbst 7

Steinpilzcremesüppchen mit Mascarpone
und knusprigem Hirschkraut-Säcklein

74

Gebratenes Rehrückenfilet
an Himbeer-Waldhonigjus
Kartoffelmuffin mit schwarzem Trüffel
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Klassische „Crème brûlée“ mit Karamellkruste,
Orangenfilets und Vanilleeis