

„Das Essen ist einer der vier Zweck des Daseins. Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen“

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Hotel interessieren.
Diese Vorschläge dienen als Grundlage für Ihre Veranstaltungsplanung.
Gerne gestalten wir ein Menü nach Ihren Wünschen und Ideen.
Melden Sie sich ungeniert bei uns.

Menüvorschläge	Preis nach Anzahl Teilnehmer		
	5 -15 Pax	16-40 Pax	+40 Pax
Anzahl Personen			
Vorspeise			
Gaspacho Andaluz „kalte Suppe mit mediterranes Gemüse aus Andalusien“	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Feine Bündner Gerstensuppe	CHF 9.00	CHF 8.00	CHF 7.00
Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Gemischter oder Grüner Salat mit Hausdressing	CHF 10.00	CHF 8.00	CHF 7.00
Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen und Croutons	CHF 13.00	CHF 12.00	CHF 10.00
Nüsslisalat Mimosa mit Speck, Ei und Brotcroutons	CHF 15.00	CHF 13.00	CHF 11.00
Fischer's Rauch Duo vom Lachs (geräucht und graved) mit Gemüse – Antipasti, Nüsslisalat und Pesto <small>Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00</small>	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Waldpilzterrine mit Rotkabissalat und Hirschtrockenfleisch	CHF 13.00	CHF 12.00	CHF 10.00
Mariniertes Gemüsecarpaccio mit Parmesan und Kürbiskernöl	CHF 13.00	CHF 12.00	CHF 10.00
Zitronengrassud mit frischen Spinat und Jakobsmuscheln <small>Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00</small>	CHF 18.00	CHF 16.00	CHF 14.00
Duett vom Thunfisch mit Koriander und Ingwer, serviert mit einem Asia Salat <small>Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00</small>	CHF 22.00	CHF 20.00	CHF 18.00
Tartar vom Kalb auf geröstetem Maggiabrot	CHF 22.00	CHF 20.00	CHF 18.00
Carpaccio vom Kalb auf Mascarpone Risotto parfümiert mit Trüffel öl <small>Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00</small>	CHF 22.00	CHF 20.00	CHF 18.00
Hauptgang			
Äpler Makkaronen mit Speck, Bergkäse, Rahm und Zwiebeln	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Mamma mia Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Spinatblätter und Pinienkernen	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Pizzocheri Valtinese Buchweisennudeln mit Krautstiel, Wirz, Casera Käse, Parmesan und Salbeibutter	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Gemüse Curry mit Couscous	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Polenta mit Waldpilzrâgout und konfitierte chery Tomaten	CHF 16.00	CHF 14.00	CHF 13.00
Geschnetzeltes von der Pouletbrust an einer feinen Pilzrahmsauce mit hausgemachten Quarkspätzli und Marktgemüse	CHF 20.00	CHF 18.00	CHF 16.00
Boeuf Bouguignon mit buntem Gemüse und Kartoffelstock	CHF 20.00	CHF 18.00	CHF 16.00

Gebratene Maispouladenbrust serviert mit Petersilienrisotto und sautierte Zucchini	CHF 24.00	CHF 22.00	CHF 20.00
Medaillons vom Schweinefilet an einer feinen Morchelrahmsauce serviert mit buntem Gemüse und Quarkspätzli	CHF 24.00	CHF 22.00	CHF 20.00
Medaillons vom Kalbsfilet an einer feinen Morchelrahmsauce serviert mit buntem Gemüse und Quarkspätzli	CHF 32.00	CHF 30.00	CHF 28.00
Hirschrücken parfümiert mit Rosmarin und Wachholder serviert mit Buchteln und Rosenkohl	CHF 32.00	CHF 30.00	CHF 28.00
Knusprig gebratene Entenbrust dazu servieren wir Rotkraut und Kartoffeln Gratin	CHF 28.00	CHF 26.00	CHF 25.00
Seezunge Filet mit Fenchel-Safran Chutney serviert mit einem «Beurre Blanc»	CHF 30.00	CHF 28.00	CHF 26.00
Offene Lasagne vom Saibling Filet mit Kokosbohnen und Prosecco Schaum	CHF 28.00	CHF 26.00	CHF 25.00
Zanderfilet mit Auberginen Kaviar, Tomaten und Limetten serviert mit neue Kartoffeln	CHF 28.00	CHF 26.00	CHF 25.00
Dessert			
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet Whiskey-Orangen mit Bourbon Vanilleglace	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Panna cotta mit Erdbeercoulis	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Tiramisu im Glas	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Safranbirne und Vanilleeis	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Meringue-Halbgefrorenes mit Zitrusfrüchten	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Crème brûlée mit Baumnußeis	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
Luftiger Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott und Zimtglace	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00

**Für das Vertrauen, das Sie uns mit Ihrer Anfrage entgegengebracht haben, danke ich Ihnen sehr.
Sicher werden Sie sich in unserem Haus wohl fühlen.**



Christophe Steck, Gastgeber
&
Thorsten Stegemann, Küchenchef