

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

Herzlichen Dank! Es freut uns sehr, dass Sie sich von uns verwöhnen lassen möchten!
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		
	Anzahl Personen	5 -15 Pax	16-40 Pax
Vorspeise			
Maronisuppe mit Steinpilzen	CHF 8.00	CHF 7.00	CHF 6.00
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 Brotroutons	CHF 13.00	CHF 12.00	CHF 10.00
Nüsslisalat Mimosa mit Speck, Ei und Brotroutons	CHF 15.00	CHF 13.00	CHF 11.00
Fischer's Rauch Duo vom Lachs (geräucht und graved) mit Gemüse – Antipasti, Nüsslisalat und Pesto Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00	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 Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00	CHF 18.00	CHF 16.00	CHF 14.00
Duett vom Thunfisch mit Koriander und Ingwer, serviert mit einem Asia Salat Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00	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 Auch als Hauptgang möglich +CHF 8.00	CHF 22.00	CHF 20.00	CHF 18.00
Hauptgang			
Älpler Makkaronen mit Speck, Bergkäse, Rahm und Zwiebeln	CHF 16.00	CHF 15.00	CHF 14.00
Mamma mia Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Spinatblätter und Pinienkernen	CHF 16.00	CHF 15.00	CHF 14.00
Pizzocheri Valtinese Buchweisennudeln mit Krautstiel, Wirz, Casera Käse, Parmesan und Salbeibutter	CHF 16.00	CHF 15.00	CHF 14.00
Gemüse Curry mit Couscous	CHF 16.00	CHF 15.00	CHF 14.00
Randenrisotto mit gebratenen Garnelen und grünen Erbsen	CHF 18.00	CHF 16.00	CHF 14.00
Geschnetzeltes von der Pouletbrust an einer feinen Pilzrahmsauce mit hausgemachten Quarkspätzli und Marktgemüse	CHF 20.00	CHF 18.00	CHF 16.00
Stroganoff vom Rind, mit Pilzen, Peperoni und Sauerrahm dazu Tagliatelle	CHF 26.00	CHF 24.00	CHF 22.00

Gebratene Maispouladenbrust serviert mit Petersilienrisotto und sautierte Zucchini	CHF 24.00	CHF 22.00	CHF 20.00
Medaillons vom Schweinefilet an Morchelrahmsauce serviert mit buntem Gemüse und luftigen Quarkspätzli	CHF 26.00	CHF 24.00	CHF 22.00
Medaillons vom Kalbsfilet an einer feinen Morchelrahmsauce serviert mit buntem Gemüse und Quarkspätzli	CHF 32.00	CHF 30.00	CHF 28.00
Knusprig gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelgratin	CHF 28.00	CHF 26.00	CHF 25.00
Seezungen-Filet mit Fenchel-Safran-Chutney serviert mit einem «Beurre Blanc»	CHF 30.00	CHF 28.00	CHF 26.00
Kabeljau mit Selleriepuree, Fenchelgemüse und Tomaten	CHF 26.00	CHF 24.00	CHF 22.00
Zanderfilet mit Auberginen-Kaviar, Tomaten und Limetten serviert mit neuen 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
Weisses Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Amaretti	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

Lieben Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns sehr Sie kulinarisch bei uns verwöhnen zu dürfen!



Thorsten Stegemann, Küchenchef

Christophe Steck / Monika Meister, Gastgeber