

Menüvorschläge für Events

Apéro Häppchen

- Einfache Variante mit Chips, Nüssen und Gemüse mit Dip Fr. 6.00 pro Person
- Bündner Käse-Fleisch Plättli Fr. 60.00 (für ca. 10 Pers.)
- Schinken Gipfeli Fr. 2.50 pro Stück
- Spinat-Ricotta Gipfeli Fr. 2.50 pro Stück
- Bruschetta mit marinierten Tomaten, karamellisiertem Balsamico Vinaigrette und Parmesan Fr. 2.50 pro Stück
- Rindsfilet kurz gebraten auf einem Kartoffelchip mit Meerrettich, Rosinen, Pinienkernen und Kapern Fr. 2.00 pro Stück
- Suppli al Telefono - Tomatenrisottobällchen mit Basilikum-Aioli Fr. 2.00 pro Stück
- Pulled Pork auf einem Polentacake Fr. 2.00 pro Stück
- geräucherter Lachs mit frischem Dill mit Senfcreme auf einer Frühlingskartoffel Fr. 2.50 pro Stück
- Geräucherte Forelle mit Vodka-Crème fraîche auf einer Frühlingskartoffel mit Schalotten und Schnittlauch Fr. 2.50 pro Stück

Vorspeisen kalt

Vegetarisch

- Tomaten- und Pfirsich-Salat mit geschlagener Ricotta und Rucola Fr. 12.00
- Randen- und Geisskäse-Salat mit karamellisierter Honigvinaigrette, Haselnuss und Rucola Fr. 14.00
- Savogniner Geisskäse mit Blattsalat, garniert mit saisonalen Beeren und Nüssen Fr. 14.00
- Birnen mit Blauschimmelkäse auf einem Endiviensalat, garniert mit Haselnüssen Fr. 14.00
- Gerösteter Karotten-Salat mit Avocado, Kümmel und Orangen mit Granola garniert Fr. 12.00
- Radieschen-Salat mit Parmesan, Olivenöl, Basilikum, Zitrone und Rucola Fr. 11.00

Fleisch oder Fisch

- Caesar Salat mit Speck, Parmesan und Crûtons Fr. 10.00
- Frischer Pfirsich mit Rohschinken, Mozzarella, Zitrone und Pesto Fr. 14.00
- Geräucherte Forelle aus dem Albulatal mit marinierten Gurken, Zwiebeln und Kartoffelchips Fr. 16.00
- Geräucherte Forelle mit Vodka-Crème fraîche, Frühlingskartoffeln, Schalotten und Schnittlauch Fr. 16.00
- Geräucherte Forelle mit Randen-Salat an einem Zitronen-Olivenöldressing, Crème fraîche und Schnittlauch Fr. 16.00
- Thunfischtatar mit Reischip, Avocado, Limone und scharfem Aioli Fr. 15.00
- Crevetten mit Wassermelone an Kräuter dressing mit Avocado und Basilikum Sprossen Fr. 16.00
- Lachs gebeizt mit Gin und Randen, serviert mit Meerrettichcreme, Gurken, Senfkörner und Dillöl Fr. 15.00
- Grüner Spargelsalat mit Rohschinken an einem Kräuter dressing Fr. 14.00
- Rindsfilet kurz gebraten auf einem Kartoffelchip mit Meerrettich, Rosinen, Pinienkernen und Kapern Fr. 15.00
- Rindstatar mit geräucherter Mayonnaise, Schalottenringen, Schnittlauch und getoastetem Brot Fr. 16.00
- Wild-Carpaccio mit Senfsauce, Apfel, Wallnüsse und getoastetem Brot Fr. 15.00
- Vitello Tonnato mit Thunfisch, Rucola, Parmesan und Pinienkernen Fr. 14.00

Vorspeisen warm

- Kürbis-Suppe mit Sonnenblumenkernen, Crûtons und Crème fraîche Fr. 9.00
- Heimische Waldpilzcremesuppe mit Crûtons Fr. 9.00
- Arancini di Riso, Risottobällchen mit Bergkäse und Tomatensauce Fr. 9.00
- Suppli al Telefono - Tomatenrisottobällchen mit Basilikum-Aioli Fr. 9.00
- Frittierte Spargeln mit Knoblauch-Aioli Fr. 9.00
- Pork Belly mit Rosmarinapfel und Wirsing Fr. 13.00

Hausgemachte Pastagerichte als Hauptgang (oder als Vorspeise minus Fr. 6.00)

- Bergkäse-Ravioli mit Tomatensauce, Rucola und Parmesan Fr. 22.00
- Büffelmozzarella-Ravioli mit Tomatensauce Fr. 23.00
- Spinat-Ricotta-Ravioli an einer Zitronen-, Kapern-Buttersauce garniert mit Cherrytomaten und Parmesan Fr. 22.00
- Pilz-Ravioli mit Gorgonzolasauce garniert mit Cherrytomaten und Parmesan Fr. 22.00
- Kürbis-Ravioli an einer Salbei-Butter garniert mit Pekannüssen und Parmesan Fr. 22.00
- Heimische Eierschwämmli an einer Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle Fr. 23.00
- Entenconfit Tortellini mit Shiitake-Pilzen und Parmesan Fr. 28.00

Hauptgerichte

- Rindsbraten vom Nierstück an Rotweinjus mit Kartoffelgratin oder Kartoffelstock, Speckbohnen und Rispen Tomaten Fr. 40.00
- Rindsfilet mit Kräuterbutter an einem Rotweinjus, Kartoffelstock, Speckbohnen und gebackenen Rispen Tomaten Fr. 46.00
- New York strip Stake mit Kräuterbutter, gerösteten Frühlingkartoffeln, Rahmspinat, Parmesan und geröstetem Knoblauch Fr. 41.00
- Rinds-Stroganoff vom Rindsfilet mit Pilzen, Crème fraîche, Kartoffelstock, Broccoli und marinierten Peperoni Fr. 45.00
- Kalbs-Saltimbocca alla Romana mit Safran-Risotto, Broccoli und marinierten roten Peperoni Fr. 34.00
- Lammkarree mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten, Broccoli und Karotten Fr. 48.00
- Gebratene Entenbrust an einer Orangen-Ingwer Reduktion mit Süsskartoffeln und Broccoli Fr. 36.00
- Pouletbrust suprême mit Blumenkohl-Püree, Cherrytomaten, Kohl, Oliven, chippolini Zwiebeln, Pesto und Haselnüssen Fr. 30.00
- Forelle aus dem Albulatal gebraten mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Einheimische Gerichte

- Hausgemachte Capuns (4 Stück) auch Vegetarisch erhältlich Fr. 22.00
- Kräuter-Pizokel mit Mangold, Gemüse, und Bündnerfleisch Fr. 22.00
- Vegetarische Pizokel mit Gemüse und Rahmsauce Fr. 19.00

Einfach aber Gut

- Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Bergkäse, Pommes/Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse Fr. 40.00
- Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Bergkäse, Pommes/Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse Fr. 30.00
- Schweinsschnitzel mit Pommes/Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 25.00
- Kalbsschnitzel mit Pommes/Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse Fr. 34.00
- Crispy fried Chickenburger mit Pommes Fr. 22.00
- Pouletbrust suprême mit Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse Fr. 30.00

Dessert im Weckglas

4 verschiedene Dessert für das Dessertbuffet

Fr. 16.00

1 Dessert ohne weitere Option

Fr. 8.00

- Milkschokoladen-Panna-cotta mit Schokoladenkrümeln und Himbeeren garniert
- Gebrannte Creme mit Mandelkeks Karamellsauce und Schlagrahm
- Cheesecake mit Beerenkompott und Schlagrahm
- Kürbis-cheesecake mit Karamellsauce und Schlagrahm
- Schokoladenmousse mit Schokoladenkrümeln und Schlagrahm
- Weisses Schokoladenmousse mit Beerenkompott und Schlagrahm
- Tiramisu mit Espresso und Frangelico Liquer
- Crème Brûlée
- Etan Mess, hausgemachte Meringues mit Erdbeeren und Schlagrahm
- Rhabarber Crème Brûlée
- Götterspeise mit Rhabarber, Kardamon und Pistazien

Gemütliches Beisammensein

Grillplausch

Preis nach Fleischauswahl

Wir grillieren für Sie

- Fleischauswahl nach Wunsch
- Salatbuffet
- Dessertbuffet oder Einzeldessert

Capunsplausch

Fr. 45.00 pro Person

- Salatschüssel
- Tomaten Capuns
- Pilz Capuns
- Traditionelle Capuns
- Dessertbuffet oder Einzeldessert

alle Capuns nacheinander im Topf serviert

Im Angebot handelt es sich um den Höchstpreis pro Gericht. Der Preis kann je nach Anzahl und Zusammenstellung der Gänge variieren.

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer