

franzl.ch

T&S Entertainment AG

Erezsässhütte / Schifer Berghaus / Clubhouse - Golf Club Davos

Bankettvorschläge Sommer / Winter 2023-2024

Anbei eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen.
Alle Gerichte werden aus erstklassigen frischen Produkten der Natur hergestellt
und sind deshalb teilweise saisonabhängig.

Selbstverständlich können wir jederzeit ein individuelles,
Ihren Wünschen entsprechendes Menu zusammenstellen.

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Menu 1

Flädli-suppe

*

Rahmschnitzel von der Alpsau mit Papardelle und Marktgemüse

*

Panna Cotta

CHF 49.00

Menu 2 Pastaplausch (a` discretion)

Blattsalat

*

Pasta (muss definiert werden)

dazu Pesto, Tomatensauce, Carbonara, Bolognese und Parmesan

*

Kugel Glacé mit Schlagrahm (Nach Wahl)

CHF 45.00

Menu 3

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Maispoularde an Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

*

Duett vom Schoggimousse

CHF 55.00

Menu 3 Vegetarisch

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Ofenkartoffel Sourcream , Rahmwirsing

*

Duett vom Schoggimousse

CHF 45.00

Menu 4

Blattsalat gemischt, geröstete Kerne und Kräutercroutons

*

Rindsschulterbraten an Pinot Noir Jus (Bündner Herrschaft)
dazu Polenta al Crema und farbiges Wurzelgemüse

*

Apfelstrudl aus dem Ofen und Vanilleschaum

CHF 65.00

Menu 5

Wald und Wiesenkräutersalat oder Gemüsesuppe (nach Wahl)

*

Geschnetzeltes (Züri-Art von der Alpsau oder Poulet) dazu Butter-Röschti

*

Gebrannte Creme

CHF 55.00 (Fleisch muss definiert werden)

Menu 5 Vegetarisch

Wald und Wiesenkräutersalat, sautierte Mischpilze

*

Blumenkohl aus dem Ofen Béchamelsauce und Röschti

*

Gebrannte Creme

CHF 49.00

Menu 6 Classic

Wald und Wiesenkräutersalat mit Speck und Croutons oder Gemüsesuppe (nach Wahl)

*

Original Züri-Kalbsgeschnetzeltes (wie sichs ghört) mit Butter-Röschti

*

Gebrannte Creme

CHF 68.00

Menu 7

Apfel-Sellerie Cremesuppe

*

Ragout vom Schweizer Rind dazu geschmortes Marktgemüse

Buchweizen Pizokel

*

Creme Brulée

CHF 62.00

Menu 8

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäs

*

Champignoncremешot

*

Lammhaxe "Mallorca Style" an Oliven-Balsamicojus

Kartoffelsellerieknoblauchstampf und Speckbohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 90.00

Menu 8 Vegetarisch

Randen-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäs

*

Champignoncremешot

*

Classic-Gemüsestrudl an Oliven-Balsamicojus

Kartoffelsellerieknoblauchstampf und Bohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 70.00

Menu 9

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und aufgeschäumter Béchamel

*

Schweizer Wiesenkalbfiletmedaillons

Morcheljus, Blumenkohl und gebratene Frühlingszwiebeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 88.00

Mit Käseplatte «auserlesen!» CHF 99.00

Menu 9 Vegetarisch

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und aufgeschäumter Béchamel

*

Mediterraner Gemüse Crepes, Tomatenchutney, Blumenkohl
und gebratene Frühlingszwiebeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 72.00

Mit Käseplatte CHF 83.00

Menu 10 Fisch

Cacos-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess

*

Gemischter Blattsalat der Saison, Kerne, Croutons

*

Seeteufel, Zitronen-Pommerysenfsauce,
Linguini und Mangold

*

Ananasschnitze, Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 85.00

ohne Suppe CHF 72.00

Menu 11 surf`n turf

eine grosse Ravioli mit Hummerfüllung

*

Mini Krabben-Cocktail mit Cognac

*

Kanadischer Hummer (auf Wunsch französisch geschlachtet) und Schweizer Rindsfilet
direkt vom Grill

Champagnerrisotto und gegrillter Chigoree

Knoblauchcreme-Kräuterrahmsauce-Zwiebelcurrychutney

*

Cheesecake & Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

CHF 150.00

12 Das Bündner Menu

Graubündner Frühlingsrolle, Waldkräuter Wiesensalat
an Sesamsojadressing

*

Consumé vom Reh und Capuns

*

Niedergegartes Kalbskaree an Sauce Bernaise
dazu Stampf von Hochland-Bergkartoffeln,
buntes Gemüsebouquett

*

Davoser Nusstorte mit Mandel-Caramelparfait

CHF 90.00

Mit Bergkäse und Birrebrot CHF 100.00

13

Grill Individuale a`la Chef

Bitte besprechen sie das Arrangement mit Tom Franzl

Preis wird gem. Aufwand und Zutaten (Komponenten) definiert

Menu 14 Vegan

Cocos-Zitronengrass-Suppe

*

Gemischter Blattsalat der Saison

*

Kräutersaitlinge an Salsa Verde

dazu Linguini und Mangold

*

Ananas-Carpaccio mit Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 75.00

ohne Suppe CHF 70.00

Menu 15 Vegan

Tomatenconsumée

*

Chicoreesalat & Datteltomaten

*

Indisches Gemüsecurry und Jasminreis

*

Erdbeeren, schwarzer Pfeffer und alter Aceto

CHF 75.00

Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Tom Franzl 04-2023