



Bankettvorschläge Sommer 2022

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

Geflügelcremesuppe mit Estragon

*

Rahmschnitzel von der Alpsau mit Papardelle und Marktgemüse

*

Panna Cotta

CHF 45.00

Menu 2 Pastaplausch

Blattsalat

*

Pasta (muss definiert werden)

dazu Pesto, Tomatensauce, Carbonara, Bolognese und Parmesan

*

Kugel Glacé mit Schlagrahm (Nach Wahl)

CHF 39.00

Menu 3

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Maispoularde an Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

*

Duett vom Schoggimousse

CHF 52.00

Menu 3 Vegetarisch

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Ofenkartoffel, gemischtes kleines Gemüse und Sauerrahm

*

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 farbige Rübli

*

Apfelstrudl aus dem Ofen und Vanilleschaum

CHF 59.00

Menu 5

Wald und Wiesenkräutersalat oder Gemüsesuppe (nach Wahl)

*

Geschnetztes (Züri-Art von der Alpsau oder Poulet) dazu Butter-Röschi

*

Gebrannte Creme

CHF 49.00 (Fleisch muss definiert werden)

Menu 5 Vegetarisch

Wald und Wiesenkräutersalat, sautierte Mischpilze

*

Blumenkohl-Randenpastetli mit Röschi

*

Gebrannte Creme

CHF 47.00

Menu 6 Classic

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

*

Original Züri-Kalbsgeschnetztes (wie sichs ghört) mit Butter-Röschi

*

Gebrannte Creme

CHF 62.00

Menu 7

Apfel-Sellerie Cremesuppe

*

Ragout vom Schweizer Rind dazu geschmortes Gemüse
und Buchweizen Pizokel

*

Creme Brulée

CHF 58.00

Menu 8

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäs

*

Champignoncremешot

*

Lammhaxe "Mallorca Style" an Oliven-Balsamicojus
Kartoffelknoblauchstampf und Speckbohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 88.00

Menu 8 Vegetarisch

Randen-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäs

*

Champignoncremешot

*

Classic-Gemüsestrudl an Oliven-Balsamicojus
Kartoffelknoblauchstampf und Bohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 69.00

Menu 9

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und weissem Tomatenschaum

*

Duett vom Schweizer Wiesenkalb (Medaillon vom Moggen & geschmorte Bäckli)
an Morcheljus, Blumenkohl und gebratene Frühlingszwiebeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 79.00

Mit Käseplatte CHF 89.00

Menu 9 Vegetarisch

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und weissem Tomatenschaum

*

Mediterraner Gemüse Crepes, Tomatenchutney, Blumenkohl
und gebratene Frühlingszwiebeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 62.00

Mit Käseplatte CHF 72.00

Menu 10 Fisch

Cacos-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess

*

Gemischter Blattsalat der Saison

*

Seeteufel im Kräuter-Knuspermantel an Zitronen-Pommerysenfsauce,
Linguini und Mangold

*

Ananas-Carpaccio mit Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 88.00

ohne Suppe CHF 77.00

Menu 11 Fisch

Hechtklösschensuppe

*

Tomaten Mozzarellarolle

*

Lachsforelle aus den Bündner Bergen an Kräutervelouté,
Venerereis-Risotto und geschmorter Chigoree

*

Cheesecake meets Strawberry

CHF 89.00

ohne Suppe CHF 85.00

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,
Belberknolle und buntes Gemüsebouquet

*

Davoser Nusstorte mit Mandel-Caramelparfait

CHF 88.00

Mit Bergkäse und Birrebrot CHF 99.00

13

Bündner Degu-Menu

Bündnerfleischcarpaccio, Serneuser Bergkäsehobel
und Prättigauer Bienenhonig

*

Halbgebundene Bündner Gerstensuppe mit Speck

*

Capuns „Fideriser Art“ an Speck-Zwiebelschmelze

*

Kalbsmilken-Waldpilz-Goulasch, Buchweizenpizokel und Lauch

*

Klostertser & Davoser Käsegemixe

*

Dörripflaumen, Davoser Nusstorte, Bündner Röteli und Zimtglaceé

CHF 110.00

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 69.00

ohne Suppe CHF 65.00

Menu 15 Vegan

Tomatenconsumée

*

Chicoreesalat & Datteltomaten

*

Indisches Gemüsecurry und Jasminreis

*

Erdbeeren, schwarzer Pfeffer und alter Aceto

CHF 69.00

ohne Suppe CHF 65.00