

MENUVORSCHLÄGE

Menu suggestions

MENU IN

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Carrot-Ginger-Soup



Poulet-Ragout „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse

Chicken ragout „Zurich style“ with rösti and vegetables



Öpfelchuechli mit Vanille Eis

Apple fritters with vanilla ice cream

52
pro Person

MENU DUS

Bündner Riesling-Schaumsüppchen

Grisons Riesling foam soup



Schweinsfiletmedaillon an Waldpilzrahmsauce, Bandnudeln und Gemüse

Pork filett medallion with wild mushroom cream sauce, tagliatelle and vegetables



Duo von Mousse mit frischen Früchten

Duo of mousse with fresh fruits

62
pro Person

MENU TRAIS

Salatbouquet mit Lachsrose und Meerrettichschaum

Salad bouquet with salmon rose and horseradish foam



**Kalbschulter am Stück gebraten, Sauce Bearnaise,
hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse**

*Veal shoulder roasted in one piece, Bearnaise sauce,
homemade potato gratin and vegetables*



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt Eis

Lukewarm chocolate cake with yoghurt ice cream

68
pro Person

FOLLOW US:



RATE US:



MENU QUATTES

Gebratene Riesencrevetten auf Salat

Fried giant prawns on salad



Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spätzle

Beef fillet „Stroganoff“ with homemade spaetzle



Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

72
pro Person

MENU TSCHINTG

Gartensalat oder Gerstensuppe

Garden salad or barley soup



Maispoularde mit Kräuter-Weisswein-Risotto und Gemüse
Corn poulard with herb and white wine risotto and vegetables



Schokoladenkuchen mit Beerenragout

Chocolate cake with berry ragout

61
pro Person

MENU SIS

Käsequiche auf Gartensalat

Cheese quiche on garden salad



**Grand Cru Kräuterschweinsnierstück mit Kartoffelgratin,
Kräuterjus und Gemüsevariation**

*Grand Cru herb pork sirloin with potato gratin,
herb jus and vegetable variation*



Bündnercrème mit Krokant

Grisons cream with brittle

63
pro Person


MENU SET


74
pro Person

**Mousse vom geräucherten Forellenfilet
auf Gartensalat mit Brioche**

*Mousse of smoked trout fillet
on garden salad with brioche*

**Tagliata (Rinds-Entrecôte) an Balsamico-Pfeffersauce
mit Nüssen, Bratkartoffeln und Tessiner Ratatouille**

*Tagliata (beef entrecôte) with balsamic pepper sauce,
nuts, roast potatoes and Ticino ratatouille*

**Nusstörtchen mit Sauerrahmglace**

Nut tarts with sour cream ice cream

GUT ZU WISSEN

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Die hier angegebenen Menüvorschläge können wir gerne nach den entsprechenden Wünschen erweitern oder anpassen. Wir bitten um Verständnis, dass es in Folge zu Preisänderungen kommen kann.

Bei besonderen Wünschen, wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen.

GOOD TO KNOW

We prepare a uniform menu for groups of 10 or more people. The menu suggestions can be expand or adapt according to your wishes. Thank you for understanding that the prices of the menu may change after modifications.

For special requests, such as vegetarian, vegan or allergy-tolerant dishes, our kitchen team will offer a suitable alternative to the group's chosen menu.