

MENUVORSCHLÄGE Menu suggestions

MENU IN

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
Carrot-Ginger-Soup



Poulet-Ragout „Zürcher Art“
Chicken ragout „Zurich style“
oder / or

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse
Veal cutlet „Zurich style“ with rösti and vegetables



Öpfelchuechli mit Vanille Eis
Apple fritters with vanilla ice cream

mit Poulet / with chicken 54
mit Kalbfleisch / with veal 67

ab CHF 54
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



Hausgemachtes Panna Cotta raffiniert gewürzt mit frischen Früchten
Homemade panna cotta refined with fresh fruit

CHF 62
pro Person

MENU TRAIS

Salatbouquet mit Lachsrose und Meerrettichschaum
Salad bouquet with salmon rose and horseradish foam

CHF 71
pro Person

Niedergegarte Kalbschulter, Sauce Bearnaise, hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse
Veal shoulder (low cooked), Bearnaise sauce, homemade potato gratin and vegetables

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt Eis
Lukewarm chocolate cake with yoghurt ice cream

MENU QUATTES

Gebratene Riesencrevetten auf Salat
Fried giant prawns on salad

CHF 73
pro Person

Rindsfilet Stroganoff „Charly“ mit hausgemachten Spätzle
Beef fillet Stroganoff „Charly“ with homemade spaetzle

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade tiramisu

MENU TSCHINTG

Gartensalat oder Gerstensuppe
Garden salad or barley soup

CHF 61
pro Person

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

Schokoladenkuchen mit Beerenragout
Chocolate cake with berry ragout

MENU SIS

Käsequiche auf Gartensalat
Cheese quiche on garden salad



Kräuterschweinscarré am Stück
mit Kartoffelgratin, Kräuterjus und Gemüsevariation
Herb pork carré in one piece
with potato gratin, herb jus and vegetable variation



Bündnercrème mit Krokant
Grisons cream with brittle

CHF 63
pro Person

MENU SET

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

CHF 76
pro Person

GUT ZU WISSEN

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Die hier angegebenen saisonalen 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 seasonal 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.