

# Festliche Menuvorschläge

## Menu 1

---

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

\*\*\*

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte mit Café de Paris  
dazu Kräuterkartoffeln  
und frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachtes Mango Parfait  
mit marinierten exotischen Früchten

Fr. 72.00 p.P.

## Menu 2

---

Winterlicher Graved Lachs mit Vanille und Orangen

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Majoran und Speckwürfel

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
mit Kartoffelgratin  
und frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Lauwarme Zwetschgen mit Rotwein  
Zimtglace und Rahm

Fr. 85.00 p.P.

## Menu 3

---

### Vorspeisenbuffet

mit verschiedenen Salaten, Terrinen, Pasteten,  
Trockenfleischplatte und Räucherfischplatte mit Meerrettichschaum

\*\*\*

### Marinierter Kalbsschulterbraten

mit Kartoffelgratin  
und Ratatouille-Gemüse

\*\*\*

### Dessertbuffet

mit Glacen, Kuchen, Cremen, Meringues, Schoggibrownie, Vermicelle,  
Auf Wunsch mit Käse Auswahl

Fr. 98.00 p.P. ohne Käse

Fr. 118.00 p.P. mit Käse

## Menu 4

---

### Gemischter Salat

\*\*\*

### Fondue Chinoise à discrétion

mit grosser Fleischauswahl → Pferd, Kalb, Schwein, Poulet und Rind  
frische Früchte, Essiggemüse,  
diverse hausgemachte Saucen,  
Pommes Frites und Trockenreis

\*\*\*

### Limoncello Creme mit Cantuccini im Glas

Fr. 64.00 p.P. mit Dessert

Fr. 53.00 p.P. ohne Dessert

## Menu 5

---

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Speckmantel  
mit Zwetschgensauce

Pommes Frites und frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Sorbet Variation nach Wunsch 3 verschiedene  
mit Früchten garniert

Fr. 52.00 p.P.

## Menu 6

---

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Café de Paris Sauce  
dazu Kräuterkartoffeln  
und frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachtes Schoggibrownie mit Baileys  
Vanilleglace und Rahm

Fr. 66.00 p.P.