



Bankettvorschläge

(Änderungen vorbehalten)

Brunch „all you can eat“, ab 25 Personen von 08.15 - 10.15 Uhr




Brunch 1

Pro Person 33.00 CHF

Gebratener Speck
Salami, Schinken, Käse
Spiegeleier
Joghurt
Rösti Nature
Brot und Zopf
Butter, Konfitüre, Honig
Müesli
Milch, Kaffee, Orangensaft

Brunch 2

Pro Person 47.00 CHF

Gebratener Speck
Kalbsbratwurst
Salami, Salsiz, Schinken, Bündnerfleisch
 Käseplatte
Spiegelei
Joghurt
 Äpfel
Streuselkuchen, Nussstange
Rösti Nature
 Müesli
Brot und Zopf, Gipfeli
Butter, Konfitüre, Honig,
 Milch, Kaffe, Orangensaft
1 Prosecco Cüpli

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Apéro (ab 20 Personen)

Pro Person

Apéro 1

18.00 CHF

Tschuggenplättli (Bündnerfleisch, Salsiz, Salami, Alpkäse, Speck, Birabrot, Brot und Butter)

Apéro 2

16.00 CHF

Schinkengipfeli, Käseküchlein

Apéro 3

15.00 CHF

Gemügesticks, mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchetti mit 2 verschiedenen Saucen

Apéro 4

21.00 CHF

Tschuggenplättli (Bündnerfleisch, Salsiz, Salami, Alpkäse, Speck, Birabrot, Brot und Butter)



Gemügesticks, mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchetti mit 2 verschiedenen Saucen



Apéro 5

24.50 CHF



Tschuggenplättli (Bündnerfleisch, Salsiz, Salami, Alpkäse, Speck, Birabrot, Brot und Butter)



Schinkengipfeli, Käseküchlein

Gemügesticks, mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchetti mit 2 verschiedenen Saucen

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Barbecue

„All you can eat“ ab 25 Personen

Bitte 48 Stunden vorher bestellen!

(Während der Winterhauptsaison, Dezember bis März, nur für Abendanlässe)

Bei schönem Wetter draussen grillieren und essen....

Barbecue 1

Pro Person 49.00 CHF

Grüner Salat

Rindspiessli

Bratwurstringli

Pouletbrust

Schweinshalsspiessli

Entrecôte

Baked potatoes

Pommes frites

Barbecue 2

Pro Person 62.00 CHF

Salatbuffet

Rindspiessli



Bratwurstringli

Pouletbrust

Schweinshalsspiessli



Entrecôte

Crevetten

Kalbsstreifen



Baked potatoes

Pommes Frites



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Menuevorschläge

Käse-Fondue à discrétion

Pro Person 33.00 CHF

Raclette à discrétion

Pro Person 36.00 CHF

Walliser Raclette

Pro Person 45.00 CHF

Walliser Teller

Walliser Hobelfleisch und Hobelkäse, Salsiz

Raclette

Birnsorbet

Bündner-Fondue

Pro Person 44.00 CHF

Bündnerteller

Bündnerfleisch, Käse, Salsiz

Käse-Fondue

Frischer Fruchtsalat

Menu Cordon Bleu

Pro Person 45.00 CHF

Bündner Gerstensuppe

Tschuggen Cordon Bleu

Pommes frites, Bohnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Menu Kalbsgeschnetzeltes

Pro Person 49.00 CHF

Bunter Saisonsalat

Kalbsgeschnetzeltes Bündner Art



Rösti, Karotten

Aroser Schokoladenmousse





Bündnerbüffet

Pro Person 68.00 CHF

Kaltes Büffet:

Bündnerfleisch, Käse, Speck, Hausbrot, Salsiz

Warmes Büffet:

Gerstensuppe, Äplerrösti, Äplermacceronen,
Käsespätzli, Rösti, Bratwurst Zwiebelsauce

Dessertbüffet

Apfelstrudel Vanillesauce, Streuselkuchen mit Rahm,
Bündner Nussstange

Menü 1

Pro Person 39.50 CHF

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinspiccata Mailänder Art
Panna Cotta

Menü 2

Pro Person 48.50 CHF

Kalbspillard vom Grill mit Zitronenbutter
Als Beilage ein Grosser Salat
Bestehend aus Zucchetti, Tomaten, Kopfsalat
und Melone
Schokoladen Mousse



Menü 3

Pro Person 47.00 CHF

Gemüserahmsuppe mit Schinken
Schweinsbraten an Kräuterjus
Spätzli, Bohnenwickel
Apfelstrudel mit Vanillesauce



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Menü 4

Pro Person 56.50 CHF

Nüsslisalat mit Parmesan-Chips & Grill-Gemüse
Kalbskotelett an Morchel Sauce
Kartoffelgratin, Karotten
Früchteteller mit Krokanteis

Menü 5

Pro Person 61.50 CHF





Kalte Gurkensuppe mit Bündnerfleisch und
Pinienkerne
Geschnetzeltes Gourmet- Art
Kalbs-und Schweinsfilet Scheiben an Rahmsauce
Mit Tomaten und Butternudeln
Birnen Sorbet mit Williams

Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Menü zusammen.
Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns.





Hier noch einige Getränkemöglichkeiten

Orangensaft		1,0 L	10.00 CHF
Rähzünser		5,0 dl	6.50 CHF
Arkina		5,0 dl	6.50 CHF
Spetzli		3,3 dl	5.80 CHF
Heineken		3,3 dl	6.30 CHF
Calanda Lemon		3,3 dl	5.80 CHF
Saint-Saphorin		5,0 dl	24.50 CHF
Chardonnay Vesco Bianco		7,5 dl	41.50 CHF
Saint-Saphorin I Archevesque		7,5 dl	49.00 CHF
Maienfelder Sauvignon Blanc		7,5 dl	62.00 CHF
Malanser Blauburgunder		5,0 dl	24.50 CHF
Masi Campofiorin Veneto		7,5 dl	41.50 CHF
Magnum		1,5 L	89.00 CHF
Doppel Magnum		3,0 L	164.00 CHF
Molina		7,5 dl	79.00 CHF
Prosecco Val Doca		7,5 dl	54.00 CHF
Taittinger		7,5 dl	89.00 CHF
 Röteli	22.0 %	4,0 cl	6.00 CHF
Saures Öpfeli	16.0 %	4,0 cl	6.00 CHF
 Flying Hirsch	35.0 %	2,0 cl	6.00 CHF
 Kirsch	37,5 %	1,0 L	150.00 CHF
Röteli	22,0 %	1,0 L	120.00 CHF
Williams	37,5 %	1,0 L	180.00 CHF
 Grappa	43,0 %	7,0 dl	150.00 CHF

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Rotweine

Schweiz

Graubünden

Molina

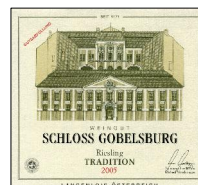
7,5 dl

79.00 CHF

Cottinelli Weinbau, Malans

Traubensorten: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtig, beeriger Auftakt in der Nase unterlegt von etwas Holzaroma. Im Gaumen sehr komplex, dicht und aromaintensiv. Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und reifem Holunder. Hinzu kommt noch etwas Caramel, Vanille und Röstaromen. Sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe. Im Abgang lang und fruchtbetont.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,6 % MWST

S10_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Sommer



Italien

Piemonte

Barbera d'Alba DOC "Pian Romunaldo" 7,5 dl 69.00 CHF
 Prunotto, Alba

Traubensorten: Barbera

Purpurrote Farbe. Offene Nase, viel Frucht, beerig, leichte Pfeffernote, Peperoni und Holz. Im Gaumen sehr dicht, druckvoll, mit satten Tanninen, dennoch sehr filigran. Klingt warm und mit leichten Unterholznoten aus.

Veneto

Amarone Classico DOC "Costasera" 3,75 dl 49.00 CHF
 Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella 7,5 dl 79.00 CHF

Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella

Ein Wein von edel anmutendem, intensiven-fruchtigen Bouquet, getragen von einem voluminösen, gehaltvollen Körper und lang anhaltendem Finale.

Toscana

"Rosso delle Miniere" DOC 7,5 dl 61.00 CHF
 Fattoria Sorbaiano, Montecatini 1,5 L 128.00 CHF

Traubensorten: Sangiovese, Malvasia nera, Cabernet franc

Elegantes Bouquet mit feinen Eichentönen mit Düften nach Waldfrüchten und Gewürzen. Im Gaumen milde Tannine mit kompakter Fruchtsäure. Harmonischer und schöner Abgang. Ein elegantes Kraftpaket.





Spanien

Calatayud

Atteca DO

7,5 dl

63.00 CHF

Bodegas, Ateca

Traubensorte: Garnacha

Mitteldichtes, jugendliches Rubin mit Violettnuancen. Strahlendes, blumiges, rotbeeriges Bouquet, Kirschen und asiatische Gewürze, etwas Rauch. Schöne Grenachetypizität. Dichte, noch etwas jugendlich raue Struktur. Präzise Gaumenfrucht, dezente Extraktsüsse.

Penedès

Merlot "Vinya Palau"

7,5 dl

73.00 CHF

Jean Leòn, Torrelavit

Traubensorte: Merlot

Der Power-Merlot aus Spanien! Sehr schön gemacht, mit dunkler, fast schwarzer Farbe, konzentrierter Frucht (Himbeeren, Johannisbeeren und Cassis) und elegantem Duft nach frischem Eichenholz. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in amerikanischen Barriquen. Körperreich, ausdrucksvoll, sehr vielversprechend.





Österreich

Carnuntum

Zweigelt Rubin 7,5 dl 59.00 CHF

Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn

Traubensorte: Zweigelt

Dieser dunkelrote Wein hat Aromen von schwarzen Kirschen und Heidelbeeren, ist im Gaumen konzentriert, kraftvoll üppig und komplex. Das Finale ist harmonisch mit einem geschmeidigen Abgang.

Südafrika

Shiraz Dunstone, Wellington 7,5 dl 72.00 CHF

Traubensorte: Shiraz

Die Sonne und das milde Klima sind perfekt eingefangen. Sein volles Aroma von reifen Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen hält lange an. Es ist ein Shiraz mit einmaliger Perfektion und Harmonie, ein Wein für Geniesser.





Für Sie ausgesuchte Raritäten

...von diesen Weinen sind jeweils nur eine kleine Anzahl Flaschen verfügbar.

Toscana, Italien

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia" 7,5 dl 109.00 CHF

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Der "Le Serre Nuove" besteht zu 75% aus Cabernet Sauvignon und zu 25% aus Merlot. Die beiden Sorten werden aufgrund des unterschiedlichen Lesezeitpunktes separat vinifiziert und während ca. 18 Monaten im Barrique ausgebaut.

Catalanien, Spanien

Clos d'Agon 7,5 dl 109.00 CHF

"Tinto"

Traubensorten: 38% Syrah, 27% Cabernet franc,
26% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon

Penedès, Spanien

"Torres Reserva Real" Penedès DO 7,5 dl 166.00 CHF

Miguel Torres, Torrelavit

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc



Intensives Rubinrot; konzentriert und vielschichtig das Bouquet mit Nuancen von feinen Röstaromen, Kaffee und Zartbitterschokolade. Komplex im Gaumen, perfekt gegliedert die Struktur; saftig die Tannine; berauschend und fast endlos das Finale.





Napa Valley, Kalifornien

Lion Hess Collection 7,5 dl 189.00 CHF
 Mount Veeder Napa Valley
 The Hess Collection Winery, Napa Valley
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Malbec, Petite Verdot

Volle Aromen von Chassis und schwarzen Johannisbeeren in der Nase, angeführt von süsser Melasse, Zedernholz und Vanille. Im Gaumen wiederum schwarze Johannisbeeren, Chassis und Gewürznoten; gefolgt von weichen, süssen Tanninen.

Barossa Valley, Australien

Wolf Blass Black Label 7,5 dl 179.00 CHF
 Wolf Blass, Barossa Valley
 Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Shiraz

Granatrote Farbe, intensives Bukett nach roten Beeren und Schokolade. Am Gaumen nachhaltige Aromen von Beeren, Pfefferminze und Lakritze, voller Körper, gute Struktur, reife Tannine.

