



## Bankettvorschläge Winter 09/10 (Änderungen vorbehalten)

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

### Brunch 1

29.50 CHF pro Person

Gebratener Speck  
Salami, Schinken, Käse  
Spiegeleier  
Fruchtjoghurt  
Rösti nature  
Brot und Zopf  
Butter, Konfitüre, Honig  
Cornflakes  
Milch, Kaffee, Orangensaft

### Brunch 2

43.50 CHF pro Person

Gebratener Speck  
Kalbsbratwurst  
Salami, Salsiz, Schinken, Bündnerfleisch  
Käseplatte  
Spiegelei  
Fruchtjoghurt  
Äpfel  
Wähe, Nussstange  
Rösti nature  
Cornflakes  
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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Apéro ab 20 Personen

### Apéro 1

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

17.50 CHF pro Person

### Apéro 2

Schinkengipfeli, Käseküchlein

16.00 CHF pro Person

### Apéro 3

Gemügesticks: Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchini mit 2 verschiedenen Saucen

14.50 CHF pro Person

### Apéro 4

Tschuggenplättli (Bündnerfleisch, Salsiz, Salami, Alpkäse, Speck, Birabrot, Brot und Butter)  
Gemügesticks: Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchini mit 2 verschiedenen Saucen

20.50 CHF pro Person



### Apéro 5

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



Schinkengipfeli, Käseküchlein

Gemügesticks: Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchini mit 2 verschiedenen Saucen



24.50 CHF pro Person



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Barbeque

„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 grillen und essen....

### Barbeque 1

48.00 CHF pro Person

Grüner Salat

Rindsspiessli

Bratwurstringli

Pouletbrust

Schweinshalsspiessli

Entrecôte

Baked potatoes

Pommes frites

### Barbeque 2

59.00 CHF pro Person

Salatbuffet

Rindsspiessli

Bratwurstringli

Pouletbrust

Schweinshalsspiessli

Entrecôte

Crevetten

Kalbfleischstreifen

Baked potatoes

Pommes frites



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Menü Vorschläge

Käse-Fondue à discrétion 32.00 CHF pro Person

Raclette à discrétion 35.00 CHF pro Person

Walliser Raclette 44.50 CHF pro Person

Walliser Teller

Walliser Hobelfleisch und Hobelkäse, Salsiz

Raclette

Birnensorbet

Bündner-Fondue 43.50 CHF pro Person

Bündnerteller

Bündnerfleisch, Käse, Salsiz

Käse-Fondue

Frischer Fruchtsalat

Menu Cordon Bleu 44.00 CHF pro Person

Bündner Gerstensuppe

Tschuggen Cordon Bleu

Pommes frites, Bohnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu Kalbsgeschnetztes 48.50 CHF pro Person

Bunter Saisonsalat

Kalbsgeschnetztes Bündner Art

Rösti, Karotten

Aroser Schokoladenmousse



Bündner Büffet 68.00 CHF pro Person

Kaltes Büffet:

Bündnerfleisch, Käse, Speck, Salsiz, Hausbrot



Warmes Büffet:

Capuns, Gerstensuppe, Äplerrösti, Äplermacceronen

Käsespätzli, Beinschinken, Rösti, Bratwurst Zwiebelsauce



Dessert Büffet:

Apfelstrudel Vanillesauce, Fruchtwähe mit Rahm,

Bündner Nussstange, Rötelicrème



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



### Menü 1

39.50 CHF pro Person

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Schweinspiccata Mailänder Art  
Panna Cotta

### Menü 2

48.50 CHF pro Person

Kalbspillard vom Grill mit Zitronenbutter  
als Beilage, ein grosser Salat  
Zucchetti, Tomaten, Kopfsalat und Melone  
Schokoladen Mousse

### Menü 3

47.00 CHF pro Person

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

### Menü 4

56.50 CHF pro Person

Nüsslisalat mit Parmesan-Chips & Grillgemüse  
Kalbskotelett mit Morchel-Sauce  
Kartoffelgratin, Karotten  
Früchteteller mit Crocanteis



### Menü 5

61.50 CHF pro Person

Kalte Gurkensuppe mit  
Bündnerfleisch und Pinienkernen  
Geschnetzeltes „Gourmet-Art“  
Kalbs- und Schweinsfilet Scheiben an Rahmsauce  
Tomaten und Butternudeln  
Birnen Sorbet mit Williams



*Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Menü zusammen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.*

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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



Hier noch einige Getränkemöglichkeiten

Alkoholfreie Getränke

Rhazünser	1,0 l	10.00	CHF
Arkina	1,0 l	10.00	CHF
Orangensaft	1,0 l	10.00	CHF

Rhazünser	5,0 dl	6.50	CHF
Arkina	5,0 dl	6.50	CHF

Bier

Spetzli	3,3 dl	6.00	CHF
Heineken	3,3 dl	6.00	CHF
Calanda Lemon	3,3 dl	6.00	CHF

Weisswein

Saint-Saphorin	5,0 dl	24.50	CHF
Chardonnay Veso Bianco	7,5 dl	41.50	CHF
Saint-Saphorin l'Archevesque	7,5 dl	49.00	CHF
Maienfelder Sauvignon Blanc	7,5 dl	62.00	CHF

Rotwein

Malanser Blauburgunder	5,0 dl	24.50	CHF
Masi Campofiorin Veneto (Ripasso)	7,5 dl	41.50	CHF
Masi Campofiorin Magnum	1,5 l	89.00	CHF
Masi Campofiorin Doppel Magnum	3,0 l	164.00	CHF
Molina	7,5 dl	79.00	CHF



Prosecco Val Doca	7,5 dl	54.00	CHF
Tattinger Champagner	7,5 dl	89.00	CHF



Digèstive

Röteli	22.0%	4,0 cl	6.00	CHF
Saurer Apfel	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	40.0%	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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Weissweine

### Österreich

#### Kamptal

Riesling "Tradition" Schloss Gobelsburg, Langenlois Traubensorte: Riesling	7,5 dl	69.00 CHF
--	--------	-----------

Die Trauben wurden sanft mit nur wenigen Scheitervorgängen gepresst (einer Baumpresse entsprechend), ohne Entschleimung in ein großes (25hl) Manhartsberger Eichenfass eingefüllt und ohne Kühlung spontan vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein dreimal, bis er nahezu blank war, abgestochen. Gefüllt wurde der Wein nach 18 Monaten Fassreife.

### Spanien

#### Penedès

Chardonnay "Vinya Gigi" Penedès DO Jean Leòn, Torrelavit Traubensorte: Chardonnay	7,5 dl	67.00 CHF
---	--------	-----------

Ein eindrücklicher, eleganter Chardonnay von sehr schöner Farbe; mit intensiven Aromen nach Eichenholz, Vanille, delikaten Früchten, reifer Banane; angenehm frischer Nachgeschmack und langer Abgang.

## Rotweine

### Schweiz

#### Graubünden



Molina Cottinelli Weinbau, Malans Traubensorten: Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret	7,5 dl	79.00 CHF
---	--------	-----------



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Italien

### Piemonte

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

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.

Dialogo Monferrato Rosso DOC Tenute dei Vallarino, San Marzano Oliveto	7,5 dl	74.00 CHF
---	--------	-----------

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot, Nebbiolo

Grosses, reichhaltiges und vielfältiges Bouquet mit zahlreichen Düften nach Waldbeeren und im Hintergrund Noten von Vanille, Lakritze und Kakao. Im Gaumen ein voller und kräftiger Geschmack.

### 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



Vallocaia Toscana IGT	7,5 dl	79.00 CHF
Bindella Terra Vite Vita, Montepulciano	1,5 L	165.00 CHF

Traubensorten: Prugnolo gentile, Cabernet Sauvignon

Satt am Gaumen; kompakte, noch junge Tannine. Markant die Struktur, kräftig, mit grosszügiger Länge. Zum Schluss mit interessanter Gewürzkräuteraromatik.



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.



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## 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. Präsenze 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.



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



## Südafrika

**Shiraz Dunstone, Wellington**  
Traubensorte: Shiraz

7,5 dl

72.00 CHF

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 ist jeweils nur eine kleine Anzahl Flaschen verfügbar.

## *Toscana, Italien*

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia**  
Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

7,5 dl

109.00 CHF

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 in Barriques ausgebaut.

## *Penedès, Spanien*

**Torres Reserva Real" Penedès DO**  
Miguel Torres, Torrelavit  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc

7,5 dl

166.00 CHF

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.



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2



### Napa Valley, Kalifornien

Lion Hess Collection  
Mount Veeder Napa Valley  
The Hess Collection Winery, Napa Valley  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Malbec, Petite Verdot

7,5 dl

189.00 CHF

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

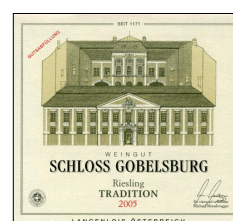
### Barossa Valley, Australien

Wolf Blass Black Label  
Wolf Blass, Barossa Valley  
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Shiraz

7,5 dl

179.00 CHF

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



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

W09-10\_Bankettkarte mit Spezial-Weinkarte Winter\_V2