



Bankettvorschläge Winter 11/12

(Änderungen vorbehalten)

Apéro ab 20 Personen

Apéro 1

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

18.00 CHF pro Person

Apéro 2

Schinkengipfeli, Käseküchlein

16.00 CHF pro Person

Apéro 3

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

15.00 CHF pro Person

Apéro 4

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



21.00 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 8.0 % MWST

W11-12_Bankettkarte



Barbeque

„All you can eat“, ab 30 Personen
Bitte 48 Stunden vorher bestellen!
(nur während der Sommersaison erhältlich)

Barbeque 1

49.00 CHF pro Person

Grüner Salat
Rindsspiessli
Bratwurstringli
Pouletbrust
Schweinsschnitzel
Pancetta (Grillspeck)
Baked potatoes mit sour cream
Pommes frites

Barbeque 2

64.50 CHF pro Person

Salatbuffet
Rindsspiessli
Bratwurstringli
Pouletbrust
 Schweinsschnitzel
Entrecôte
Crevetten
Kalbssteak
 Baked potatoes mit sour cream
Pommes frites





Menü Vorschläge

Käse-Fondue à discrétion 33.00 CHF pro Person

Raclette à discrétion (nur in der Raclette-Bar) 36.00 CHF pro Person

Raclette-Menu 45.00 CHF pro Person

Bündner Teller
Bündnerfleisch, Alpkäse, Salsiz
Raclette
Birnen sorbet mit Williams

Bündner-Fondue 44.00 CHF pro Person

Bündnerteller
Bündnerfleisch, Käse, Salsiz
Käse-Fondue
Frischer Fruchtsalat

Menu Cordon Bleu 45.00 CHF pro Person

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry
Tschuggen Cordon Bleu
Pommes frites, Bohnen
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu Kalbsgeschnetztes 49.00 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, Salat



Warmes Büffet:
Gerstensuppe, Äplerrösti, Äplermacceronen, Capuns
Pizokel, Beinschinken, Rösti, Bratwurst Zwiebelsauce



Dessert Büffet:
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Streuselkuchen mit Rahm,
Bündner Nusstange



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 8.0 % MWST

W11-12_Bankettkarte



Menü 1

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinspiccata Mailänder Art
Panna Cotta

39.50 CHF pro Person

Menü 2

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

48.50 CHF pro Person

Menü 3

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

47.00 CHF pro Person

Menü 4

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

56.50 CHF pro Person



Menü 5

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

61.50 CHF pro Person



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



Hier noch einige Getränkemöglichkeiten

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft		1,0 l	10.00	CHF
Rhazünser		5,0 dl	6.50	CHF
Arkina		5,0 dl	6.50	CHF

Bier

Spetzli (Feldschlösschen Hopfenperle)		3,3 dl	6.00	CHF
Carlsberg		3,3 dl	6.00	CHF
Cardinal Draft Lime Cut		3,3 dl	6.00	CHF
Schneider Weisse		5,0 dl	7.00	CHF

Weisswein

Saint-Saphorin		5,0 dl	24.50	CHF
Rioja Blanco DOC Baron de Ley		7,0 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	170.00	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



Digéstive

Röteli	22.0%	1,0 l	120.00	CHF
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



Grappa Barolo di Paesanella	41.0%	2,0 cl	6.00	CHF
Grappa Barolo di Paesanella	41.0%	5,0 dl	120.00	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 8.0 % MWST

W11-12_Bankettkarte



Brunch „all you can eat“, ab 25 Personen von 08.15 - 10.15 Uhr
(Dieser wird jeweils nur in der Sommersaison angeboten)

Brunch 1

Pro Person 33.00 CHF

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

Brunch 2

Pro Person 47.00 CHF

- Gebratener Speck
- Cippolata
- Salami, Salsiz, Schinken, Bündnerfleisch
- Käseplatte
- Rührei
- Joghurt
- Früchte
- Streuselkuchen, Nussstange
- Rösti Nature
- Müesli
- Brot und Zopf, Gipfeli
- Butter, Konfitüre, Honig,
- Milch, Kaffe, Orangensaft
- 1 Prosecco Cüpli

