

Kulinistik

Flying Dinner

Verschiedene Häppchen ganz nach Ihrem Gusto



Lassen Sie sich inspirieren von unseren Möglichkeiten

Apero

Hausgemachtes Aperogeback:	
Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Grissini	CHF 5.00
Frisch gebackenes Schinken-Gipfeli	CHF 4.00
Ofenwarmer Nachos mit Guacamole & Tomatensalsa	CHF 4.00
Trüffelchips	CHF 4.00
Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten	CHF 3.50

Kalte Häppchen

Bruschetta mit Tomate, Basilikum & Olivenöl	CHF 3.00
Bruschetta mit Frischkäse-Eieraufstrich & Schnittlauch	CHF 3.00
Bruschetta mit Thonmousse & Olive	CHF 3.50
Bruschetta mit pikantem Rindstatar & Kapern	CHF 4.00
Kleines Sandwich mit Roastbeef & Remouladensauce	CHF 4.00
Mini Capricornbrötli mit Pfefferfrischkäse und Bündner Rohschinken	CHF 4.50
Mini Laugengipfeli mit Rauchlachs und Meerrettichcreme	CHF 4.50
Grillgemüse-Tatar mit Hüttenkäse und Pinienkernen im Filokörbli	CHF 2.50
Mini-Cornet mit Rauchlachs-Tatar und Schnittlauch	CHF 4.00
Sashimi vom schottischen Lachs mit Wakamèsalat und Yuzu	CHF 4.00
Rollgerstensalat mit Salsiz, Bergkäse & Schnittlauch	CHF 4.50
Couscous – Salat mit Gemüse, Pistazien und Harissa - Zitronendressing	CHF 4.00
Linsensalat mit Balsamico, frischen Kräutern und Meerrettich	CHF 4.00

Warme Häppchen

Warme Feige mit Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer	CHF 5.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)	CHF 5.00
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Nussbutter, Pinienkernen und Parmesanspänen	CHF 6.50
Kurz gebratener Thunfisch auf Zitronen-Kartoffelpüree und Tobbikko	CHF 6.50
Sanft gegartes Lachsfilet mit Blumenkohlpüree und Kapernbutter	CHF 7.00
Gebackene Riesencrevette im Knuspermantel mit Miso-Mayo	CHF 6.00
Poulet Satayspiess mit Erdnuss - Sauce	CHF 6.00
Hacktätschli auf Kartoffelsalat	CHF 5.00
Mini Churer Fleischtorte mit Senffrüchtesauce	CHF 7.00
2 x Kichererbse (Hummus & Falafel) mit Raz el hanout	CHF 6.00
Mini Burger vom Schrofen-Beef mit knackigem Eisberg und BBQ Sauce	CHF 8.00

Kleiner Hauptgang

Chili sin carne mit Süßkartoffelchips & Guacamole	CHF 13.50
Capuns Sursilvan mit rezentem Bergkäse und Schnittlauchrahm	CHF 13.50
Chäs-Spätzli mit Bündner Bergkäse, Schmelzzwiebeln, Alpenhirt-Salsiz und Apfelmus	CHF 14.00
Sämiger Acquerellorisotto mit frischen Kräutern, Bündnerfleischstreifen und gehobeltem Grana Padano	CHF 14.50
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit Entenleber, Herbsttrüffel, Portweinjus und Nussbutter-Kartoffelpüree	CHF 26.50
Spinat-Risotto mit Zitrone, Mascarpone, gebratenen Waldpilzen, Kresse und Parmesan	CHF 14.00
Bündner Bramata mit Salbei & rezentem Bergkäse, BIO 60-Minuten-Ei und Belper Chnolle	CHF 14.50

Käse

Churer Alpkäse auf gebuttertem Birnbrot mit Feigensenf	CHF 4.50
„Schneeflöckli“ (Weissschimmelkäse Alp Maran) mit Quittensenf	CHF 4.50

Süßes

Brownies – ein Schoggi Traum	CHF 4.00
Erfischende Zitronentarte mit Merengue	CHF 4.50
Tiramisu...italienischer Klassiker im Glas	CHF 5.00
Creme brûlée	CHF 5.00
Gebrannte Creme mit karamellisierten Nüssen	CHF 5.50
Vanille Panna cotta mit Mango-Passionsfruchtragout	CHF 5.00
Tobleronemousse mit mariniertter Orange	CHF 5.00
Vanilleglacè mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	CHF 5.00
Truffeschnitte mit Karamell und Fleur de sel	CHF 5.00
Gasparini...der Stängelglace-Klassiker in diversen Aromen	CHF 5.00

Hochzeitsapéro „Viva Italia“

Parmaschinken	<i>An unserer Berkel Maschine frisch aufgeschnitten</i>
Salami	<i>An unserer Berkel Maschine frisch aufgeschnitten</i>
<hr/>	
Grana Padano Parmesan Stückli	
Bruschette mit Tomaten	
Oliven	
Hausgemachte Focaccia	
Knuspriges Hausbrot	
CHF 25.00 pro Person	