

Unsere Menüempfehlungen

Herbst *September bis Mitte November*

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts für Sie aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Herbstmenüs servieren wir ab 10 Personen.



Apero

Apero B12 mit hausgemachtem Knabbergeback wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskernen, ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa
10

Bruschetta-Triologie mit Beef tartar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive, Tomate-Basilikum und fleur de sel
10.50

Hausgemachtes Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, knusprige Grissini
5

Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten
3.50

Weitere Inspirationen für den Apero finden Sie in unserer Zusammenstellung mit Apero-Häppchen.

kalte Vorspeisen

Bunte Herbstblattsalate mit gebratenen Waldpilzen, Croutons, Sprossen und Hausdressing
12

Erntefrischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei, knusprigem Speck, Croutons und Kartoffeldressing
12

Bündnerfleisch-Carpaccio mit kleinem Nüsslisalat, gehobeltem Sbrinz und gerösteten Hanfnüssli
15

Tatar vom schottischen Lachs (70 gr) mit Avocado, Sesam, Edamame, Limettencreme, eingelegtem Ingwer und Asiablattsalat
16

Kleines Rindstatar (70 gr) mit Rucola, Trüffelvinaigrette, Belper Chnolle und sardischem Knusperbrot
18

Suppen

Kürbis–Thaicurrysuppe mit Kokosmilch, Ingwer und kleinem Pouletspiess	14
Fläscher Rieslingsuppe mit Trauben, Röstbrotschips und Rohesspeck	12
Getröffelte Kartoffel–Lauchsuppe mit Croutons und Schnittlauch	12
Cremige Marroni-Suppe mit Speckwürfelchen und frischen Kräutern	12

Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust auf sämigem Waldpilz–Risotto mit Rispenschmortomaten und Parmesanschaum	32
Saftige Hacktäschi (Rind oder Kalb) mit Wasabi - Kartoffelpuree, glasierten Karotten und Rotweinsauce	32
Am Stück gebratener Rücken vom Freilaufschwein (160 gr), Bündner Bramata mit Salbei und Bergkäse, glasiertes Herbstgemüse und Pfefferrahmsauce	39
Glasierter Kalbsschulterbraten mit Merlotsauce, sämigem Risotto, Ratatouille und glasierten Marroni	41
Am Stück gebratenes Rindsfilet (160 gr) mit Kartoffel–Lauchgratin, glasiertem Herbstgemüse und Rosmarinjus	53
Auf Wunsch kreieren wir Ihnen gerne auch Wild- und Spezialitätengerichte	

Vegetarische Hauptgänge

Sämiger Risotto mit Kürbis, Marroni, Auberginen-Piccata, konfierten Tomaten und Mascarponeschaum	32
Hausgemachte Quark-Pizokel mit Bündner Alpkäse, Dörrobst, Schmelzzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus	28

Dessert

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept mit karamellisierten Nüssen	9
Toblerone - Halbgefrorenes mit Rotwein – Zwetschgen und Vanillerahm	10
Ofenwarmer Apfelcrumble mit Rum–Rosinen und Vanilleeis	12
Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, geschmorte Ananas mit Kubeben-Pfeffer Dulce de leche und Kokosglacè (bis max. 50 Pax)	16
Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen	28

Vegan „Calanda“



Bunter Linsensalat mit Stangensellerie, Kräutern, Balsamico und bestem nativen Olivenöl
Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und Fleur de Sel

Mit Ratatouille gefüllte Portobellopilze auf Ribelmais-Bramata mit mariniertem Rucola und Pinienkernen

Trifle von Ananas und Oreokeksen mit Limettensorbet 45

Vegan „Montalin“

Bunter Herbstblattsalat mit Champignons, Sprossen und Balsamicodressing
Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und fleur de sel

Vegane Lasagne mit Sojagranulat, Spinat, Rispenschmortomate und Zitronenschaum

Schokoladenmousse mit Gewürz–Zwetschgen 43

Informationen

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mwst. und pro Person.