



## 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 Knabbergebäck 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 Aperogeback (je nach Tagesangebot gibt es)  
Gewürz-Mandeln, Kürbiske, 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 Hanfnüssl 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, Röstbrotchips und Rohesspeck	12
Getrüffelte 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 Hacktätschli (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 Grossmutters Rezept mit karamellisierten Nüssen	9
Toblerone - Halbfrorenes mit Rotwein – Zwetschgen und Vanillerahm	10
Ofenwarmer Apfelcrumble mit Rum–Rosinen und Vanilleeis	12
Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, geschmorter Ananas mit Kuebchen-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 Oreokekse 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.