

Menuvorschläge für 2018

Bankett 30 bis max. 120 Personen

Menu 1

Hausgebeizter Saibling mit Grünspargelsalat

an Haselnussdressing 19.50

oder

Grünspargelsalat mit Erdbeeren an Haselnussdressing 15.50

Kalbshohrücken (200g) mit Eierschwämmli-rahmsauce, Lauch

und Kartoffelküchlein 48.50

oder

Spargel-Ziegenkäse-Tarte mit Eierschwämmli-rahmsauce

und Merendina Tomaten 36.50

Schoggitruffekuchen mit Doppelrahm und Blaubeeren 13.50

CHF 81.50 / 65.50

Menu 2

Bresaola mit Cicorinorosso, Spinat und Schalotten-Zitronendressing 18.50

oder

Gebackener Zitronen-Ricotta mit Cicorino rosso, Spinat

und Schalottendressing 16.50

Rindsfilet (150g) mit Merlotjus, Tumacrème (piemontesischer Weichkäse),
Artischocken, Merendina Tomaten und Rosmarin-Polenta 54.50

oder

Eierschwämmli und Kräuterseitlinge mit Tumacrème, Artischocken, Merendina
Tomaten und Rosmarinpolenta 36.50

Panna Cotta mit Amaretto, Aprikosensauce und Pistazien 12.50

CHF 85.50 / 65.50

Menu 3

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Bärlauchdressing 15.50

Bündner Berglammcarrée (250g) mit Erdbeer-Portojus,

Krautstiel und Spätzli. 46.50

oder

Morchel-Süssweinrisotto mit Grünspargeln und Kerbel 36.50

Meringuierte Rhabarbertarte mit Joghurtglace 12.50

CHF 74.50 / 64.50