

Apéro Angebot



I.

Prosecco - Montelliana Prosecco Extra Dry DOC, Treviso, Italien
Weisswein - Finca Antigua Blanco DO, La Mancha, Spanien
Rotwein - Finca Antigua Tempranillo DO, La Mancha, Spanien
Softdrinks - Mineralwasser mit & ohne, Orangensaft, hausgemachtes Ictea
Bier - Calanda Lager (nach Verbrauch + on Top)

Chips & Nüssli

CHF 19 p.Person (2 Gläser Wein oder Prosecco & 1 Glas Soft p. Person)

II.

Prosecco - Montelliana Prosecco Extra Dry DOC, Treviso, Italien
Weisswein - Finca Antigua Blanco DO, La Mancha, Spanien
Rotwein - Finca Antigua Tempranillo DO, La Mancha, Spanien
Softdrinks - Mineralwasser mit & ohne, Orangensaft, hausgemachtes Ictea
Bier - Calanda Lager (nach Verbrauch + on Top)

Chips & Nüssli

„Bündnerplättli,,

**mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz, Davoser Bergkäse, Davoser Birnenbrot,
Cornichons & Maiskölbchen dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi**

CHF 29 p.Person (2 Gläser Wein oder Prosecco & 1 Glas Soft p. Person)

III.

Prosecco - Montelliana Prosecco Extra Dry DOC, Treviso, Italien
Weisswein - Finca Antigua Blanco DO, La Mancha, Spanien
Rotwein - Finca Antigua Tempranillo DO, La Mancha, Spanien
Softdrinks - Mineralwasser mit & ohne, Orangensaft, hausgemachtes Ictea
Bier - Calanda Lager (nach Verbrauch + on Top)

„Bündnerplättli,,

**mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz, Davoser Bergkäse, Davoser Birnenbrot,
Cornichons & Maiskölbchen dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi**

Poulet & Lachs Baguette Rustico (klein geschnitten)

CHF 39 p.Person (2 Gläser Wein oder Prosecco & 1 Glas Soft p. Person)

IV.

Prosecco - Montelliana Prosecco Extra Dry DOC, Treviso, Italien
Weisswein - Finca Antigua Blanco DO, La Mancha, Spanien
Rotwein - Finca Antigua Tempranillo DO, La Mancha, Spanien
Softdrinks - Mineralwasser mit & ohne, Orangensaft, hausgemachtes Ictea
Bier - Calanda Lager (nach Verbrauch + on Top)

„Bündnerplättli,,

**mit Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsiz, Davoser Bergkäse, Davoser Birnenbrot,
Cornichons & Maiskölbchen dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi**

Poulet & Lachs Baguette Rustico (klein geschnitten)

Flammkuchen Vegetarisch (klein geschnitten)

Caprese Spiessli (portioniert)

CHF 49 p.Person (2 Gläser Wein oder Prosecco & 1 Glas Soft p. Person)

Gästegruppen Angebot

Guest group offer

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots & croutons

Oder / Or

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons
Homemade carrot and ginger cream soup with croutons

Cordon Bleu „Klassiker,,
Schweizer Kalbfleisch, Bauern-Hinterschinken & Greyerzer Käse (Le Gruyère)
mit Röstikroketten & winterlichem Gemüse
Cordon Bleu - *Swiss veal, Farm house ham, Greyerzer cheese (Le Gruyère)*
with rösti croquettes & winter vegetables

Oder / Or

Rindsfilet - Medaillons
mit Pommes Allumettes & winterlichem Gemüse dazu Sauce Bernaise
Beef fillet medallions with French fries allumettes & winter vegetables served with Bernaise sauce

Oder / Or

Randenrisotto
hausgemacht mit Ziegenkäse, glasierten Walnüssen & frischem Rucola
Homemade beetroot risotto with goat's cheese, glazed walnuts & fresh rocket

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Tropic Guave Hibiskus Sorbet
Chocolate cake with liquid centre served with tropical guava hibiscus sorbet

CHF 79

Gästegruppen Chinoise - Abend

Guest group Chinoise - Evening

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots & croutons

Fondue Chinoise à discrétion

Rindshuft, Hirsch Entrecôte & Pouletbrust
in heisser Bouillon, am Tisch selbst zubereitet
Beilagen: Basmatireis, Pommes Frites, Essiggemüse
Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, BBQ

Fondue Chinoise à discrétion

Beef shank, venison entrecôte & chicken breast in hot bouillon, prepared at the table
Side dishes: basmati rice, French fries, pickled vegetables
Sauces: cocktail, curry, garlic, BBQ

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern dazu Tropic Guave Hibiskus Sorbet
Chocolate cake with liquid centre served with tropical guava hibiscus sorbet

CHF 89

Gästegruppen Käsefondue - Abend

Guest group Cheese fondue - Evening

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons
Mixed leaf salad with tomatoes, cucumber, sweetcorn, grated carrots & croutons

Käsefondue „Hausmischung“, à discrétion
mit Huusbrot, gekochten Pellkartoffeln und Essiggemüse
dazu 4cl Willisauer Kirsch zum anstossen

Cheese Fondue „Housemix“, à discrétion
with „Huus“, bread, boiled potatoes and pickled vegetables
with 4cl Willisauer Kirsch to toast

Colonel
Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with vodka

CHF 69