

# Bankettvorschläge

## Vorspeisen

Bunter Antipastiteller	15
Knackiger Nüsslisalat / Baumnusskerne / Bresaulastreifen /Kräuterdressing	10
Mozzarellaschaum / Tomate / Basilikumpesto	14
Pochiertes Ei / Spinat / Kartoffelschaum	16
Rindercappaccio / Parmesan / Balsamico / Rucola / Trüffel	18
Parma-Schinken / schwarze Baumnuss / Melonenkugeln / Sesamknusper	19

## Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe / gerösteter Bauernbrotwürfel	10
Kürbiscremesuppe / Kerne und Oel	10
Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen	10
Bündner Gerstensuppe	10
Tom kha gai / Poulet / Koriander / Chilli	10
Kokos Mangosuppe	10

## Zwischengang

Wachtelbrustschnitzel / Kartoffelsalat / Radieschen	21
Rotes Thai-Curry / Pouletschenkel-Geschnetzeltes / Cashewnüsse / Apfel	23
Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet / Wirsinggemüse	24
Gebratenes Saiblingsfilet / Rahmlauch / Kartoffelwürfel	26
Lammkarree / geräuchertes Selleriepüree	28

## Das Sie immer schon mal essen wollten...

Wir würden uns freuen, Ihre eigenen Ideen und Vorschläge im Rahmen unserer Philosophie zubereiten zu dürfen. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir freuen uns über ein erstes Gespräch mit Ihnen.

## Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust / Rotweinrisotto / Zitronensauce / Stangensellerie	32
Saftiger Kalbsrücken / buntes Gemüse / Morchelsauce / Cherrytomaten	42
Bierschweinfilet am Stück gebraten / Schupfnudeln / Karottengemüse / gebratene Pilze	34
Rosa gebratenes Roastbeef / Lauchgemüse / Schlosskartoffeln / mediterranes Gemüse / Rotweinsauce	38
Saftiges Rindsfiletmedaillon / Saisongemüse / Schalottensauce / Mandel-Brokkoli / Gnocchi	45
Geschmorte Lammhuf / gebackene Polentaschnitte / Bergkäse / Speckchip / Pilze	38
Rinderbraten in Heusauce / Kartoffelstock / Saisongemüse / Essigzwiebeln	36
<b>Safranrisotto / gebackene Zucchini / Rotweinzwiebeln</b>	<b>25</b>
<b>Ravioli / Sauerrahm-Kräutersauce/ Parmesanspäne / Ruccola</b>	<b>25</b>
<b>Kartoffelreibekekuchen / Gemüsebeet / Tsatsiki</b>	<b>25</b>

**Gerne können Sie Ihre Beilagen selber zusammenstellen oder auch austauschen.**

## Sorbet

Zwetschge / vieille prune	9
Zitrone / Vodka	8

## Dessert

Vanilleeis / Schokoladenmandeln / Kaffee-Espuma	14
Haselnussparfait / Sokoladenshot / Birneragout	15
Schokoladenmousse mit marinierten Früchten und Cantuccini	14
Tiramisu / Röteli-Kirschen	15
Gebrannte Creme / Rahm / Nüsse	14
Zweierlei Panna Cotta (nach Wunsch) / Himbeerragout	14
Dessertbuffet Schweizerhof (inkl. Käseplatte)	22

## Auswahlmenu Abend „Schweizerhof“ (Auswahl des Küchenchefs!)

**Bitte beachten Sie, dass wir die definitive Menuzusammenstellung aus saisonalen Schwankungen erst zwei Wochen vor dem Anlass definitiv bestimmen.**

**4 Gänge chf 65.00**

**5 Gänge chf 76.00**

**6 Gänge chf 84.00**

...beim nachfolgenden Menu handelt es sich um ein Beispielmenu.

### Vorspeisenbuffet

#### Buntes Salat- und Vorspeisenbuffet

### Suppenvariation

**Selleriesuppe** / Kartoffelcroûtons  
**Paprika-Rosmarinessenz** / Safranrittata

### Zwischengericht

**Gebratenes Doradenfilet** <sup>(f)</sup>  
Schwarzwurzelragoût / Salzkartoffeln  
Brunnenkressepesto

### Hauptgerichte

**Lammkarree** <sup>(f)</sup>  
in Bergkräuter und Knoblauch mariniert  
Thymianjus / Bohnenallerlei  
Apfel-Kartoffelgratin

**Kürbis-Muffin**  <sup>1,6,8</sup>  
Randen / Orangen / Sojajoghurt / Kräutersalat

### Desserts

**Süsse Kleinigkeiten vom Buffet**  
lassen sie sich von unserem Pâtissier überraschen

### Käse

«**La Bouse**» Rahmkäse aus Simmentaler Kuhmilch  
Apfelsenf / rosa Pfeffer

einfach / kreativ / geschmacklich ausgewogen!  
durch eine liebevolle und zeitgemässe Zubereitung unterstützen wir die natürlichen **Aromen** unserer Produkte.  
Wir bevorzugen **regionale** Gerichte und ergänzen sie mit internationalen Köstlichkeiten. Unsere Speisen bereiten wir möglichst **naturbelassen** und überraschen sie mit Kombinationen von besonderem **Genuss**.

...Ende Juli bis Oktober + Mitte Dezember bis Ende März

## **4 Gang „Scalottas Terroir-Gourmet“** (bis 28 Personen) **CHF 79**

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Unsere Zutaten beziehen wir bei Lieferanten, die unsere Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst. Die Menüzusammenstellung wird maximum 14 Tage im Voraus definiert.

## **Bündner „Tapas“- Buccada Grischun by Carn & Caschiel** **CHF 58**

Wir servieren Ihnen fünf kleine Häppchen aus einzigartigen, regionalen Bündner Produkten. Angefangen beim knusprigen Sauerteigbrot mit Bergbutter, über kalte und warme Speisen bis hin zum „dessert dulutsch“.  
Ein wenig Mut braucht es schon, doch Sie werden umso mehr überrascht sein von der Vielfalt der Bündner Produkte, die wir Ihnen servieren (auch für Vegetarier), nicht Gluten- oder Lactosefrei.

## **Fondue Spezialitäten**

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge der diversen Spezial-Fondues mit ausschliesslich einheimischen Produkten.