



## Scalottas Bündnerstube

Drei **exklusive Angebote** für 8 bis 16 Personen (keine Individualgäste).

Diese beiden Angebote werden nur ab einer Minimalgästekzahl von 8 Personen angeboten.

«**Scalottas Marena**» (ab 8 bis max 16 Personen an 2 Tischen à je 8 Personen von 15.00 -17.00 Uhr)  
Köstlichkeiten aus Küche und Keller mit hausgemachtem Brot, Trockenfleischspezialitäten von der Fleischmanufaktur Brügger Parpan, Käse von Floh Bienert aus Andeer, Eingelegtem aus unserer Spensa und einem feinen Dessert. Wasser, hausgemachte Sirups und Kaffee inklusive.  
CHF 45 pro Person

«**Scalottas Sharing Menu**» (ab 8 bis max 16 Personen an 2 Tischen à je 8 Personen)  
4 Gänge (einzelne Gänge sind zum Teilen) inklusive Apero mit Häppchen, Weinbegleitung (drei regionale Weine), Wasser und Kaffee  
CHF 130 pro Person

«**Scalottas Terroir Menu**» (ab 8 bis max. 12 Personen)  
5 Gang-Menu mit hochwertigen Produkten aus der Terroirküche inklusive Apero mit Häppchen, Weinbegleitung (vier regionale Weine), Wasser und Kaffee  
CHF 200 pro Person

### Das einmalige Gourmet-Konzept

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.

**Hansjörg Ladurner & René Bissig und ihr Team**