

unser auswahlmenu

samstag, 31.märz 2018

amuse


mango - limetten - shot

salat

buntes salat- und vorseisenbuffet

suppenvariation

bergkräutersuppe  1,7,9 / rinderkraftbrühe / eierstich ^{3,9,10}

apfelsaft vom grendelmeier in zizerser
 mit holunder / beeren / cassis oder apfel natur 

hauptgerichte

sous vide gegartes schweizer rindsfilet /
 cremiger butternusskürbis-risotto /
 speckbohnen / whiskeysauce ^{1,7,9}

gebratene forelle (de) / harissa-linsen /
 eingelegte zwiebeln / naturjoghurt ^{1,3,4,7,9}

kartoffelrösti / zucchini / aubergine /
 kräuter-sojajoghurt  ^{1,7}

desserts

buntes dessertbuffet schweizerhof
 mit verschiedenen spezialitäten aus unserer patisserie

cornflakes-cranberry-crunchy  ¹

frozen joghurt mit verschiedenen toppings
 zur wahl am buffet ^{1,7,5,8}

eis nach wahl

rahmeis ⁷

vanille / schokolade / stracciatella / erdbeer /

mokka / karamell / honig 

sorbets ⁷

apfel-minz  / glühwein  / zwetschgen

käse

grosse, gemischte käseplatte mit diversen garnituren
 und birnenbrot

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja |
 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid & Sulphite |
 13 Lupinen | 14 Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen
 und Unverträglichkeiten.**

bündner sekt mit zitronenmelissisirup

1dl chf 12

Der Grundwein für diesen Champagner Brut ist ein weiss gekelterter Pinot Noir. Die 2. Gärung findet in der Flasche statt. Dies entspricht derselben Herstellmethode wie beim klassischen Champagner.

weissweinempfehlung

malanser chardonnay 2015

von salis, malans pro dl 8.50

rotweinempfehlung

rocca rubia riserva 2014

carignano, sardinien, italien
 pro dl 8.00

sangiovese 2014, la vigna delle terrazze colli

pesaresi
 claudio morelli, marken, italien,
 pro dl 9.00

bündner gerichte

vorspeise

bündnerteller  ^{7,9,13}

trockenfleisch / rohschinken / salsiz / jägerspeck /
 bergkäse / birnenbrot

suppe

bündner gerstensuppe  ^{1,7,9}

das original mit granalpin-gerste aus biologischem anbau

hauptgerichte

pizochels  ^{1,3,7,9}

rohschinken / bergkräuter-käsesauce

sursilvaner capuns  ^{1,3,7,9}

rahmsauce / gerösteter speck /
 sautierte zwiebelstreifen

maluns  ^{1,3,7,9}

geriebenen kartoffeln, die mit mehl vermischt in
 butter langsam geröstet werden, dazu
 filisurer bergkäse und boskop-apfelmus ^{1,3,7,9}

