



## Menuvorschläge für Bankette

### **Besprechungstermin:**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin rechtzeitig, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können.

Menubestellung:

Bedenken Sie, dass die hier vorgeschlagenen Gerichte in den meisten Fällen nicht vorrätig sind. Wir benötigen daher Ihre Menuwahl mind. 7 Tage im Voraus.

Die Preise gelten ab 10 Personen.

Personenzahl:

Wir bitten Sie, Änderungen der vereinbarten Personenzahl möglichst frühzeitig bekannt zu geben, ansonsten müssten nicht bezogene Menus verrechnet werden.

### **Buffets:**

Machen wir gerne, aber erst ab mind. 10 Personen.

### **Aperitif- Vorschläge**

#### **Bowlen:**

Fruchtbowle je nach Saison pro Liter	Fr. 28.00
Fruchtbowle ohne Alkohol pro Liter	Fr. 20.00
Säfte Liter Orangenjus	Fr. 14.00
Tomatensaft Fläschli	Fr. 3.00
Wasser Liter	Fr. 9.50

**Aperitif:**

Schinkengipfel	Fr. 3.50
Häppchen Blätterteig, Kleingebäck, hausgemacht, pro Pers.	Fr. 4.50
Kalte Canapées, gemischt, pro Pers.	Fr. 9.50
Kalte & warme Canapées, gemischt, pro Pers.	Fr.12.50

**Suppen:**

Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.50
Gulaschsuppe	Fr. 7.50
Hausgemachte Bouillon mit Sherry, Ei oder Flädli	Fr. 5.50
Klare Fischsuppe mit Gemüsejulienne	Fr. 8.50
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl, Saison	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 7.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 8.50
Champagnercrèmesuppe mit Riesencrevetten	Fr.10.50

**Salate:**

Grüne Blattsalate gemischt	Fr. 5.50
Bunter gemischter Saisonsalat	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 7.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei oder Speck und Croutons	Fr. 9.50

## **Kalte Vorspeisen**

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	Fr. 13.50
Crevettencocktail, Toast & Butter	Fr. 14.50
Geräucherter Kanadischer Wildlachs, Toast & Butter	Fr. 15.50
Meerfruchtsalat an Peperonivinaigrette	Fr. 10.50
Melone mit Rohschinken, nach Saison	Fr. 10.50
Bündnerteller gemischt, Bündner-Rohschinken-Speck	Fr. 10.50

## **Warme Vorspeisen**

Eglifilet gebraten an Kräutersauce	Fr. 14.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr. 14.50
Lachsforellenfilet pochiert, an Safransauce	Fr. 12.50

Wählen Sie dazu Salzkartoffeln oder Trockenreis

Spinatwähe mit Speck	Fr. 8.50
Zwiebelkäsekuchen	Fr. 7.50
Bandnudeln mit Flusskrebse & Gemüse an Currysauce	Fr. 12.50

## **Fische**

Felchenfilet Müllerinart, in Butter gebraten	Fr. 20.50
Felchenfilet an Weissweinsauce mit Echalotten-Tomaten	Fr. 23.50
Lachsforellenfilet gebraten, an Weissweinsauce	Fr. 25.50
Zanderfilet pochiert, an Zitronenschaumsauce	Fr. 27.50
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 27.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr. 28.50
Seezungenfilet gebraten, an Champagnersauce	Fr. 31.50
Seeteufel Medaillons aus der Pfanne, an Dillrahmsauce	Fr. 28.50
Frischlachs Tranchen gedämpft, an Safranschaum	Fr. 27.50

Dazu nach Wahl Salzkartoffeln, Wildreis-Mix, Trocken- oder Basmatireis, im Preis inbegriffen.

## **Unsere Fleisch-Gerichte**

### **Geflügel**

Pouletspiess an Currysauce, mit Früchten garniert	Fr. 18.50
Pouletbrüstchen mit frischen Pilzen	Fr. 19.50
Mistkratzerli aus dem Ofen	Fr. 21.50

### **Kalb**

Piccata „Milanese“, mit Tomatensauce Schinken & Champignons	Fr. 28.50
Kalbssteak aus der Pfanne, an Waldpilzsauce	Fr. 34.00
Rosmarine-Kalbsbraten	Fr. 23.50
Wienerschnitzel, das klassische	Fr. 26.50
Kalbsfilet Medaillons vom Grill, an Morchelrahmsauce	Fr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 25.50

## **Rind**

Rumpsteak von der Huft, an Dreipfeffersauce	Fr. 25.50
Entrecôte vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 29.50
Entrecôte aus der Pfanne, an Weinhändlersauce	Fr. 29.50
Gespickter Rindsschmorbraten an Burgundersauce	Fr. 22.50
Rindsvoessen, Ungarischart	Fr. 21.50
Roastbeef rosa gebraten, mit Sauce Bernaise	Fr. 28.50
Rindfleischwürfel Stroganoff	Fr. 25.50

## **Schwein**

Schweinssteak Maison, Mit Rohschinken & Käse überbacken	Fr. 21.50
Schweinssteak vom Grill, mit Kräuterbutter	Fr. 19.50
Schweinssteak aus der Pfanne, mit Pilzrahmsauce	Fr. 21.50
Schweinskotelette, paniert oder vom Grill	Fr. 17.50
Cordon Bleu vom Nierstück	Fr. 19.50
Schweinsnierbraten nach Grossmutterart im Ofen	Fr. 19.50
Schweinsfilet Medaillons an Pommery-Senfrahmsauce	Fr. 25.50

## **Beilagen zur Auswahl**

Salzkartoffeln, Pommes frites, Weissweinrisotto	
Röstikroketten, Kartoffelstock, Safranrisotto	
Butterrösti, Kartoffelgratin, Trockenreis	
Wildreis-Mix, Butternudeln, Spätzli	
Preis pro Beilage	Fr. 3.50
Gemüsebouquet aus drei frischen Saisongemüsen	Fr. 3.50
Ein Gemüse nach Saison	Fr. 2.00
Ratatouille	Fr. 3.00

## BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 10 Personen

Spaghettiplausch a discretion Saucen: Bolognese, Napoli, Carbonara, Pesto, all'arrabbiata, al Funghi....	Fr. 23.00
Chili con carne (Rindsfleisch, Zwiebeln, Peperoni, Mais....)	Fr. 18.50
Fondue Chinoise à discrétion	Fr. 39.50
Fondue Bourguignonne à discrétion	Fr. 46.50
Käsefondue à discrétion	Fr. 32.50
Raclette à discrétion	Fr. 32.50
Raclette und Grill à discrétion	Fr. 44.50

### Baurenbuffet

#### Suppe

Gelberbsensuppe mit Brotwürfel

\*\*\*\*

#### Kalte Vorspeisen

Bündnerfleisch, Trockenwurst, Rohschinken, Coppa, verschiedener  
Aufschnitt, ländliche Terrine und Pastete, Siedfleischsalat,  
Wurstsalat, geräucherte Forellenfilets,  
Bohnen-Rübli- Chabis- Kartoffeln- Ochsenmaul- und Eiersalat  
mit Kräuter- French- und Joghurtdressing

\*\*\*\*

#### Warme Speisen

Käsekuchen, Spinatkuchen, knusprig gebratene Schweinskeule,  
goldgelb gebratenes Poulet, Beinschinken im Brotteig, Bratwurst am Meter  
Beilagen: Rösti, Älplermaccaroni, Bohnen und Sauerkraut

\*\*\*\*

#### Käse

Hobelchäs, Emmentaler-, Tilsiter-, Greyerzer- und Appenzellerkäse  
mit Buurebrot, Ankezopf und Vollkornbrot

\*\*\*\*

#### Dessert

Caramelköppli, Meringue mit Schlagrahm,  
Apfelkuchen mit Vanillesauce, Vermicelles, Fruchtsalat, gebrannte Crème,  
verschiedene frische Früchte im Korb

CHF 69.00

## Italienisches Buffet

### Kalte Vorspeisen

Gebratene mittelmeer-Fische in Zitronensaft und Olivenöl,  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Tintenfischsalat mit Kräutern,  
Meeresfrüchtecocktail, Schinken und Salami mit Melone,  
eingemachtes Gemüse und Pilze, gedämpfte Miesmuscheln, Vitello tonnato, Zampone  
\*\*\*\*\*

### Suppe

Tomatensuppe  
\*\*\*\*\*

### Warme Speisen

Tagliatelle mit Pesto-, Bolognese-, Tomaten- und Thunfischsauce,  
Lasagne al forno, Saltimbocca alla romana, Oso Bucco,  
Brasato di manzo, Polenta und Risotto  
\*\*\*\*\*

Eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl mit hausgemachtem Olivenbrot  
\*\*\*\*\*

### Dessert

Tiramisu, Fruchtsalat mit Amaretti,  
Torta della nonna  
verschiedene Sorbets,  
Cassata, Panna cotta

CHF 85.00

### Hausgemachte Desserts

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse mit Rahm & Früchten garniert	Fr.10.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 7.50
Parfait Grand Marnier auf Fruchtkompost „Picasso“	Fr.10.50
Panna cotta mit Früchten garniert	Fr. 9.50
Tiramisu	Fr. 7.50
Apfelkuchen mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	Fr. 8.50
Desserts Buffet (Schokoladenmousse, Caramelköppli, Gebrannte Crème, Tiramisu...)	Fr.12.50

**Wir erfüllen nach Möglichkeit alle Ihre persönlichen Wünsche**

Alle Preise inklusive MwSt.

Deklaration

Poulet:	Ungarn, EU
Kalb:	CH
Schwein:	CH, EU
Rind:	CH, EU, Argentinien
Lamm:	Neuseeland, EU

**Mit freundlichen Grüßen**

**Johnni. I. Brnada**

**Öffnungszeiten während der Curlingsaison , ab ca. 17.00 h**

**Tel. 044 910 74 38 oder Natel 078 623 73 69**

**[brnada@ggaweb.ch](mailto:brnada@ggaweb.ch)**