



Menuvorschläge für Bankette

Aperitif- Vorschläge

Säfte Liter Orangenjus	Fr.	9.00
Tomatensaft Fläschli	Fr.	5.50
Wasser 0.75 lit.	Fr.	7.50

Aperitif:

Schinkengipfel	Fr.	5.50
Häppchen Blätterteig, Kleingebäck, hausgemacht, pro Pers.	Fr.	6.50
Kalte Canapées, gemischt, pro Pers.	Fr.	14.50
Kalte & warme Canapées, gemischt, pro Pers.	Fr.	19.50

Suppen:

Bündner Gerstensuppe	Fr.	9.50
Gulaschsuppe	Fr.	9.50
Hausgemachte Bouillon mit Sherry, Ei oder Flädli	Fr.	9.50
Klare Fischsuppe mit Gemüsejulienne	Fr.	12.50
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl, Saison	Fr.	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr.	9.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	9.50
Champagnercrèmesuppe mit Riesencrevetten	Fr.	14.50



Salate:

Grüne Blattsalate gemischt	Fr.	7.50
Bunter gemischter Saisonsalat	Fr.	9.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr.	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	13.50
Nüsslisalat mit Ei oder Speck und Croutons	Fr.	14.50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	Fr.	17.50
Crevettencocktail, Toast & Butter	Fr.	17.50
Geräucherter Kanadischer Wildlachs, Toast & Butter	Fr.	19.50
Meerfruchtsalat an Peperonivinaigrette	Fr.	17.50
Melone mit Rohschinken, nach Saison	Fr.	15.50
Bündnerteller gemischt, Bündner-Rohschinken-Speck	Fr.	15.50

Warme Vorspeisen

Eglifilet gebraten an Kräutersauce	Fr.	17.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr.	17.50
Lachsforellenfilet pochiert, an Safransauce	Fr.	19.50
Spinatwähe mit Speck	Fr.	9.50
Zwiebelkäsekuchen	Fr.	9.50



Fische

Felchenfilet Müllerinart, in Butter gebraten	Fr. 29.50
Felchenfilet an Weissweinsauce mit Echalotten-Tomaten	Fr. 29.50
Lachsforellenfilet gebraten, an Weissweinsauce	Fr. 37.50
Zanderfilet pochiert, an Zitronenschaumsauce	Fr. 37.50
Zanderfilet gebraten, mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 37.50
Eglifilet im Bierteig gebacken, Sauce Tartar	Fr. 35.50
Seezungenfilet gebraten, an Champagnersauce	Fr. 49.50
Seeteufel Medaillons aus der Pfanne, an Dillrahmsauce	Fr. 49.50
Frischlachs Tranchen gedämpft, an Safranschaum	Fr. 49.50



Unsere Fleisch-Gerichte

Geflügel

Pouletspiess an Currysauce, mit Früchten garniert	Fr. 29.50
Pouletbrüstchen mit frischen Pilzen	Fr. 29.50
Mistkratzerli aus dem Ofen	Fr. 35.50

Kalb

Piccata „Milanese“, mit Tomatensauce Schinken & Champignons	Fr. 42.50
Kalbssteak aus der Pfanne, an Waldpilzsauce	Fr. 49.00
Rosmarine-Kalbsbraten	Fr. 35.50
Wienerschnitzel, das klassische	Fr. 35.50
Kalbsfilet Medaillons vom Grill, an Morchelrahmsauce	Fr. 49.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr. 35.50

Rind

Rumpsteak von der Huft, an Dreipfeffersauce	Fr. 39.50
Entrecôte vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 45.50
Entrecôte aus der Pfanne, an Weinhändlersauce	Fr. 45.50
Gespickter Rindsschmorbraten an Burgundersauce	Fr. 35.50
Rindsvoessen, Ungarischart	Fr. 32.50
Roastbeef rosa gebraten, mit Sauce Bernaise	Fr. 45.50
Rindfleischwürfel Stroganoff	Fr. 45.50



Schwein

Schweinssteak Maison, Mit Rohschinken & Käse überbacken	Fr. 35.50
Schweinssteak vom Grill, mit Kräuterbutter	Fr. 35.50
Schweinssteak aus der Pfanne, mit Pilzrahmsauce	Fr. 35.50
Schweinskotelette, paniert oder vom Grill	Fr. 37.50
Cordon Bleu vom Nierstück	Fr. 35.50
Schweinsnierbraten nach Grossmutterart im Ofen	Fr. 32.50
Schweinsfilet Medaillons an Pommery-Senfrahmsauce	Fr. 39.50

Beilagen zur Auswahl

Salzkartoffeln, Pommes frites, Weissweinisotto	
Röstikroketten, Kartoffelstock, Safranrisotto	
Butterrösti, Kartoffelgratin, Trockenreis	
Wildreis-Mix, Butternudeln, Spätzli	
Preis pro Beilage	Fr. 5.50
Gemüsebouquet aus drei frischen Saisongemüsen	Fr. 5.50
Ein Gemüse nach Saison	Fr. 4.50
Ratatouille	Fr. 5.50



Beliebte Buffets für Gesellschaften

Spaghettiplausch à discrétion Saucen: Bolognese, Napoli, Carbonara, Pesto, all'arrabbiata, al Funghi....	Fr. 27.50
Chili con carne (Rindsfleisch, Zwiebeln, Peperoni, Mais....)	Fr. 27.50
Fondue Chinoise à discrétion	Fr. 54.50
Käsefondue à discrétion	Fr. 39.50
Raclette à discrétion	Fr. 39.50
Raclette und Grill à discrétion	Fr. 54.50

Apéro Varianten

Standard (Preis Pro Person): Schinkengipfel, Häppchen Blätterteig, Kleingebäck, Kalte Canapées, gemischt	Fr. 14.50
--	-----------

Apéro Riche Varianten

Wahl aus folgenden Variationen:

Spiessli:

Poulet, Crevetten, Rindfleisch, Lachs, Gemüse

Canapes:

Thunfisch, Lachs, Rindstatar, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Eier, Käse

Blätterteiggebäck:

Schinkengipfeli, Fleischfüllung, Tomaten, Spinat, Käse

Platte:

Rüebli, Radiesli, Trockenfleisch, Mostbröckli, Rohessspeck, Weichkäse in Stücken,
Hartkäse in Stücken, Cherrytomaten/Mozarella

Beispielzusammensetzung :

Poulet-Spiessli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Schinkengipfeli,
Blätterteiggebäck [Spinat, Tomaten, Fleisch, Käse], Canapes mit
Thunfisch, Eier

Klein , 6 – 8 Stk. pro Person ca.	Fr. 17.50
Mittel , 8 – 10 Stk. pro Person, ca.	Fr. 23.50
Gross , 14 – 16 Stk. pro Person, ca.	Fr. 32.50



Hausgemachte Desserts

Caramelköppli mit Rahm	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.50
Schokoladenmousse mit Rahm & Früchten garniert	Fr.	14.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr.	9.50
Panna cotta mit Früchten garniert	Fr.	12.50
Tiramisu	Fr.	9.50
Apfelkuchen mit Vanillesauce	Fr.	14.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	Fr.	14.50
Desserts Buffet (Schokoladenmousse, Caramelköppli, Gebrannte Crème, Tiramisu....)	Fr.	15.50



Wir erfüllen nach Möglichkeit Ihre persönlichen Wünsche

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 ab mind. 10 Personen.

Preise:

Alle Preise inklusive MwSt.

Deklaration:

Poulet: Ungarn, EU

Kalb: CH

Schwein: CH, EU

Rind: CH, EU, Argentinien

Lamm: Neuseeland, EU

Mit freundlichen Grüßen

Johnny I. Brnada

Öffnungszeiten während der Curlingsaison, ab ca. 17.00 h
Tel. 044 910 74 42 oder Natel +41 78 623 73 69

restaurant@cck.ch