

Einen gemütlichen Abend mit währschaften Leckerbissen !

Fondues für Gesellschaften

Apéro

Hausgemachter Glühwein
Fr. 7.00

Fondue Menu

Bündner Carpaccio
Käsefondue
(mit würziger Hausmischung zubereitet)
Parfaitglacé mit Früchten garniert
Fr. 50.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 26.00)

Gemischter Saisonsalat
Fondue Bourguignonne **oder** Fondue Chinoise
mit verschiedenen Saucen, und Pommes-frites
Caramelköpflli mit Rahm
Fr. 61.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 46.00)

Blattsalat
Charbonade
(Rindshuftmedaillons auf Tischholzkohlengrill braten)
verschiedene Saucen, Pommes-frites
Zwetschgen-Zimtparfait
Fr. 56.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 47.00)

Menus für Gesellschaften

Menu 1

Bündner Gerstensuppe
Zarter Rindsbraten nach altem Walserrezept
mit Gemüserotweinsauce
Saisongemüse
Pizokels
Schokoladenkuchen mit Rahm
Fr. 46.00

Menu 2

Capuns Val Lumnezia
mit Arosener Bergkäse überbacken

Bündner Lammfilet mit Kräuterkruste und leichtem Saucenjus
Linsengemüse
gebackene Kartoffelschnitze
hausgemachter Apfelstrudel
52.00

Menu 3

Feldsalat mit Bündnerfleischstreifen und geröstete Kernen
mit Preiselbeervinaigrette
Geschnetztes Kalbfleisch Zürcherart
knusprige Rösti
Blattspinat
Zwetschgenkuchen mit Rahm
Fr. 56.00

Wir verwenden Produkte vorwiegend aus der Region.
Wir stellen Ihnen gerne weitere Menüwünsche zusammen.