

Einen gemütlichen Abend mit währschaften Leckerbissen !

Planen Sie Ihre Hochzeit, ein besonderes Jubiläum, einen runden Geburtstag, einen unvergesslichen Firmen Event oder einfach Ihr Fest auf 1951 m.ü.M, dann bietet Ihnen der „Alpenblick“ ein spezielles Ambiente.

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
mit verschiedenen Saucen, und Pommes-frites
Caramelköppli mit Rahm
Fr. 55.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 45.00)

Gemischter Blattsalat
Charbonade
(Rindshuftmedaillons auf Tischholzkohlengrill braten)
verschiedene Saucen, Pommes-frites
Schwarzwälderparfait
Fr. 55.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 46.00)

Menus für Gesellschaften

Menu 1

Bündner Gerstensuppe
Zarter Rindsbraten nach altem Walserrezept
mit Gemüserotweinsauce
Blaukraut mit Apfelmedaillon
Pizokels
Zimtparfait
Fr. 46.00

Menu 2

Capuns Val Lumnezia
mit Aroser Bergkäse überbacken
Bündner Lammfilet mit Kräuterkruste und leichtem Saucenjus
Linsengemüse
gebackene Kartoffelschnitze
Parfaitglacé mit Früchten

Menu 3

Feldsalat mit Bündnerfleischstreifen und geröstete Kernen
mit Preiselbeervinaigrette
Kalbschnitzel mit Rahmsauce und Aroser Steinpilze
knusprige Rösti
Blattspinat
Zwetschkuchen mit Rahm
Fr. 56.00

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