

**Bankettmenü für die Winter -und
Frühjahrssaison 2011/12**

Wir bitten sie ihre Menüauswahl einheitlich zu wählen. Sie haben dabei die freie Wahl vom kleinen 3-Gänger bis zum ausgiebigem 5-Gang Menü.

Menüpreise pro Person

3-Gang Menü	51.—
4-Gang Menü	66.—
5-Gang Menü	80.—

Falls nicht anders deklariert servieren wir ihnen unser Fleisch in
bester Jenzer-Natura-Qualität.

Die Forelle, Crevetten und die Jakobsmuscheln variieren je nach Tagesangebot.
Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen auf Randencarpaccio und gebratenen Crevetten mit Ingwer und Sesam

Rüebli-Ingwer-Suppe mit kleinen Bananen-Chili-Gnocchi

Bündner Bergkäse Kuchlein am Brüsseler-Orangen-Salat mit Honigvinaigrette

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen am hausgemachten italienischen oder französischen Dressing

Zwischengänge

Kaninchenfilet in der Kräuterkruste am kleinen Nüsslisalat und altem Balsamico

Zitronengras-Kokos-Suppe mit kleinem Jakobsmuschelspiessli

Milder Schafskäse im Knuspermantel serviert am Rucolasalat mit Pinienkernen

Hausgemachte Nuss-Speck-Ravioli mit Olivenöl und Gemüsechips

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Entrecote oder Filet an kräftiger Rosmarinjus serviert mit Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Gemüse
(Entrecote + Sfr 10.— / Filet + Sfr 17.— zum angegebenen Menüpreis)

Gebratenes Filet von der Forelle auf hausgemachtem Vanille-Kartoffelstock, Peterlipesto und glasierten Rüebli

Zart geschmorte Haxe vom Bündner Berglamm an luftiger Thymianpolenta und Schmorgemüse

Gebratene Maispoulardenbrust auf Gemüsetagliatelle serviert an leichter Ingwer-Sesam-Jus

Spinatmalfatti auf Ratatouille vom Wintergemüse und Parmesanchips (Vegi)

Desserts

Vanille Panna cotta mit heissen Waldbeeren

Schoggimousse im knusprigen Orangenkörbli

Tiramisu mit Zwetschgenkompott

Pochierte Zimt-Birne gefüllt mit Marronimousse