

BANKETT VORSCHLÄGE



APEROVORSCHLÄGE



FINGERFOOD

		CHF
Diverse Tapas		
Crevetten - Caprese - Lachs - Siedfleischterrinen - Hummus	pro Stück	3.00
Gemischte Bruschetta		
Tomaten - Oliven - Rohschinken - Bresaola	pro Stück	2.50
Canape mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	4.50
Salametto Milano mit Borettana Zwiebeln	90 gr.	10.50
Hatecke Salsiz Cervo mit Borettana Zwiebeln	90 gr.	12.50
Niggli Angus Beef Salsiz mit Borettana Zwiebeln	100 gr.	14.50
Parmesan Würfel	150 gr.	10.50
Crudités mit Dips	pro Portion	16.50
Schraubenbrot am Stück		
ca. 40 cm mit Roastbeef, Schinken, Bergkäse, Caprese	pro Stück	39.50
Charcuterie Selection auf dem Barrique		
Bresaola - Prosciutto - Coppa - Salami - Parmesan - Borettana Zwiebeln	pro Portion	39.50

GETRÄNKE EMPFEHLUNGEN

PRICKELND

OBRECHT BRUT ROSÉ Weingut Obrecht - Jenins - Graubünden – Schweiz	75 cl.	78.00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE Ca'del Bosco - Erbrusco - Lombardia - Italia	75 cl.	72.00

ALKOHOLFREI

Allegra/Passugger Mineral	77 cl.	8.50
Orangensaft Michel	100 cl.	18.50
Kohl Bergapfelsaft - Südtirol - Italien	75 cl.	25.00

MENUVORSCHLÄGE



Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen.

Bei Bedarf geht unser Küchenchef auch gerne auf individuelle Wünsche sowie gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten ein.

KALTE VORSPEISEN

CHF

Angus Beef Siedfleisch Terrine - Peperoni Vinaigrette	24.50
Angus Beef Carpaccio - Stangensellerie - Parmesan	28.50
Sinfonie von Randen - Ziegenkäse - Pilzen	24.50
Crevetten Cocktail - frischen Kräutern - Chiffonade	24.50
Graved Lachs aus Lostallo - Rettich - Vinaigrette	24.50

SALATE

Wine Bar Salat - Gemüse - Kräutern - Brotwürfel - Speck	13.50
La Padella Caesar Salad - Romanasalat - Ei - Parmesan - Croûton	15.00
Farbenfroher Blattsalat - Radieschen - Pilze	15.00
Nüsslisalat Mimosa - Croûton	16.50
Burrata - bunten Tomaten - Taggiasca Oliven	19.50

SUPPEN

Klare Gerstensuppe - Gemüsewürfel	13.50
Bündner Weissweinsuppe - Croûton	13.50
Ochsenschwanzsuppe - Rotondi	16.50
Saisonale Crèmesuppe	13.50

WARME VORSPEISEN

Capuns dalla Nona	19.50
Paccheri alla Norma - Auberginen - Tomaten - Basilikum - Ricotta Salata	19.50
Radicchio Risotto - Parmesan	22.50

HAUPGERICHE

VOM ANGUS BEEF

	CHF
Angus Beef Schmorbraten - Rotweinsauce*	38.50
Siedfleisch vom Angus Beef - Flämischem Gemüse	42.50
Angus Roast Beef - Sauce Béarnaise*	48.50
Filet Woronoff flambiertes Angus Beef Filet an einer Vodka - Senfsauce*	59.50
Rossini Burger - Rindsfilet - Entenleber - Trüffel - Pommes Frites	59.50

VOM KALB

Bündner Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce*	44.50
Engadiner Kalbs Cordon Bleu*	44.50
Kalbrückenbraten - Kräuterjus*	56.50

VOM FISCH

Bündner Lachs aus Lostallo - Pilzebeet*	42.50
Zanderfilet auf Sauerkraut - Meerrettichschaum*	42.50
Störfilet - Berglinsen - Weissweinsauce*	48.50
Steinbuttfilet - Trüffel - Haselnuss Pesto*	52.50
Alpine Bouillabaisse - Rouille	45.00

VEGETARISCH

Geschmorter Butternuss Kürbis - Quinoa - Flour Sprouts - glasierten Äpfeln	36.50
Braisierter Blumenkohl - Trüffeln - Selleriepüree - Gemüsejus	42.50
Gemüse - Pilz Stroganoff*	32.50
Sautierte Steinpilze - Kräuter - Trüffel - Kartoffelschaum - Sellerie - Gemüsejus	42.50

BEILAGEN*

Reis, Nudeln nach Grossmutter Art, Spätzli, Pommes Frites
Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, diverse Gemüse, Spinat

DESSERT

Caramelköppli Chantilly	13.50
Arven Parfait mit Birnen Kompott	13.50
Duo von Schokoladenmousse	14.50
Hausgemachter Eiskaffee	14.50
Soufflé Glacé Grand Marnier	14.50

MENU 1

Wine Bar Salat
Gemüse - Kräutern - Brotwürfel - Speck

Siedfleisch vom Angus Beef
Flämischem Gemüse - Garnitur

Caramelköpfler - Rahm

CHF 62.50

MENU 3

Crevetten Cocktail
Kräutern

Bündner Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce
Rösti - Saisongemüse

Duo von Schokoladenmousse

CHF 76.50

MENU 5

Sinfonie von Randen
Ziegenkäse - Pilzen

Klare Ochsenchwanzsuppe
Rotondi

Angus Roast Beef Sauce Béarnaise
Rosmarienkartoffeln
Ratatouille

Soufflé Glacé
Grand Marnier

CHF 98.50

MENU 2

Bündner Weissweinsuppe
Croûtons

Schmorbraten vom Angus Beef
Kartoffelstock - Karotten

Hausgemachter Eiskaffee

CHF 58.50

MENU 4

Angus Beef Siedfleisch Terrine
Peperoni Vinaigrette

Bündner Lachs aus Lostallo
Reistimbale - Blattspinat

Arven Parfait - Birnen Kompott

CHF 75.00

MENU 6

Carpaccio vom Angus Beef
Parmesan

Störfilet - Berglinsen
Weissweinsauce

Kalbrückenbraten - Kräuterjus
Nudeln nach Grossmutter Art
Buntes Saisongemüse

Sweet Box
süsse Überraschung aus unserer Dessert Box

CHF 118.50

SEMINARE



RAUMMIETE

Ganzer Tag	CHF 100.00
½ Tag (max. 4 Stunden)	CHF 50.00

Die Raummiete beinhaltet folgende Leistungen:

- W-Lan
- Semiartechnik
- Flip-Chard
- Notizblock und Kugelschreiber

Getränke werden à la carte verrechnet

KAFFEEPAUSE

Vormittag pro Person 14.50

- Kaffee & Teeauswahl
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Orangensaft
- Gipfeli
- Früchtekorb

Nachmittag pro Person 16.50

- Kaffee & Teeauswahl
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Multivitaminsaft
- Süsses Gebäck
- Früchtekorb

SEMINARPAUSCHALE

Tagespauschale pro Person 85.00

Die Seminarpauschale ist ab 8 Personen buchbar und beinhaltet folgende Leistungen:

- Raummiete
- Wasser mit und ohne Kohlensäure während dem Seminar
- Kaffeepause (Vor - und Nachmittag)
- 3 Gang Busnisslunch inkl. Wasser und Kaffee
- W-Lan
- Semiartechnik
- Flip-Chard
- Notizblock und Kugelschreiber

SEMINARBESTUHLUNG

Blocktisch	6 - 15 Personen
U-Form	6 - 15 Personen

Weitere Personenzahlen auf Anfrage

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

APERITIF

WINE BAR LOUNGE



Aperitif von 6 bis 10 Personen

JENATSCH & LOUNGE



Aperitif von 6 bis 10 Personen

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

BANKETTE

LA PADELLA



6 bis 50 Personen

LA VERANDA



12 bis 30 Personen

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

WINE BAR



Bankette von 4 bis 16 Personen

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menü entsprechend der Jahreszeit, eine vegetarische Alternative oder ein spezielles Menü bei Allergien zusammen
- Menüvorschläge ab 6 Personen (pro Anlass servieren wir Ihnen ein Menü)
- Saisonbedingte Preis - Menu Änderungen vorbehalten
- Nachtzuschlag ab 23.30h pro angebrochene Stunde CHF 250.00
- erzogene Hunde sind im Hotel und im Restaurant herzlich willkommen
- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Annulationen sind nur in schriftlicher Form gültig

- bis 10 Tage vor dem Anlass ist eine Stornierung kostenlos
- 9 bis 3 Tage im Voraus werden 30% des Menus verrechnet
- ab 2 Tage werden 100% des Menus verrechnet
- Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist Massgebend für die Minimum - Rechnungsstellung.