

Unsere Menüempfehlungen Sommer Mai/Juni bis September

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts für Sie aufgelistet - lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen.

Gerne beraten wir Sie auch zur Auswahl der begleitenden Weine. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen.





Apero

Apero B12 mit hausgemachtes Knabbergebäck wie Grissini, Blätterteigstangen, Gewürzmandeln und Kürbiskerne ofenwarme Nachos mit Guacamole und Tomatensalsa 10

Bruschetta-Triologie mit Beef tartar und Kapernfrucht, Thonmousse und Olive und Tomate-Basilikum und fleur de sel 10.50

Hausgemachtes Aperogebäck (je nach Tagesangebot gibt es) Gewürz-Mandeln, Kürbiskernen, knusprige Grissini 5

Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten 3.50

Weitere Inspirationen für den Aperero finden Sie in unserer Zusammenstellung mit Aperero-Häppchen.

Vorspeisen

Bunte Sommerblattsalate mit Radieschen, Croutons, gerösteten Kernen und Hausdressing 12

Erntefrischer Rucolasalat mit Datteltomaten, Parmesanspänen, Pinienkernen Pane Carasau und Balsamicodressing 14

Cremige Burratina (bester Mozzarella) mit Sommersüssen Tomaten, Basilikum, Fleur de sel und bestem Olivenöl 16

Zweierlei Sommersüsse Melone mit Bündner Rohschinken 16

Suppen

„Gazpacho andaluz“ - eisgekühlte spanische Gemüsesuppe mit knusprigen Croutons 12

Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumrahm 12

Fläscher Rieslingsuppe mit Schnittlauch und Bündnerfleisch 12

Hauptgänge

| | |
|--|---|
| Gebratene Maispouardenbrust auf sämigen Acquerello-Risotto mit Sommerkräutern, glasierten Kohlrabi, Rispentomaten und Mascarponeschaum | 28 |
| Saftige Hacktätschli (Rind/Kalb) mit Zitronen–Mascarpone-Kartoffelpuree, glasierten BIO Karotten und Pfeffersauce | 29 |
| Am Stück gegarter Rücken vom Freilandschwein mit Bündner Bramata, buntem Sommergemüse und Pfifferlingrahmsauce | 32 |
| Am Stück rosa gebratenes Rindsentrecote/Rindsfilet auf sommerlichem Ofenröstgemüse mit kleinen Bratkartoffel und Rosmarin-Jus | Preis Entrecote 42 Preis Rindsfilet 49 |
| Rosa gebratener Ostschweizer Kalbsrücken auf Risotto mit jungem Spinat, Pfifferlingen, konfierten Tomaten und Portwein-Jus | 48 |

vegetarische Hauptgänge

| | |
|---|----|
| Hausgemachte Ricotta–Ravioli mit Spinat und Zitrone, Nussbutter, gehobeltem Grana Padano, Pinienkernen und konfierten Tomaten ²⁶ | |
| Sämiges Acquerello-Risotto mit Sommerkräutern, jungem Spinat, wachsweichem BIO Ei und Parmesanspänen | 24 |

Dessert

| | |
|--|----|
| Kleiner Frucht- und Beerensalat mit Zitronensorbet | 9 |
| Erdbeer-Variation mit Bourbon-Vanilleglace | 12 |
| Zweifarbige Panna cotta mit marinierten Beeren und Joghurteis | 12 |
| Ofenwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, karamellisierten Pfirsich, Lavendelblüten – Honig und Sauerrahmglacè (max. 50 Personen) | 16 |
| Köstliches Dessertbuffet B12 (ab 25 Personen) mit süssen und pikanten Schlemmereien – lassen Sie sich genussvoll überraschen | 28 |



Vegan „Calanda“

Bunter Linsensalat mit Stangensellerie, Kräutern, Balsamico, sardischem Knusperbrot und bestem nativen Olivenöl

Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und Fleur de Sel

Geräucherter Tofu auf buntem Ofenröstgemüse mit Peperoncini, Rosmarin und kleinen neuen Kartoffeln

Salat von Früchten der Saison mit Erdbeersorbet

45

Vegan „Montalin“

Bunter Frühlingsblattsalat mit Champignons, Sprossen und Balsamicodressing

Knuspriges Rusticohausbrot, Olivenöl und fleur de sel

Vegane Lasagne mit Sojagranulat, Spinat, Rispenschmortomate und Zitronenschaum

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

43



für Ihren Sommernachtsevent - BBQ ab 30 Personen

in den Monaten Juni - August

vom Buffet

Grosses Salat- und Vorspeisenbuffet

Gartenfrische Blattsalate und marinierte Salate

Vitello tonnato – klassisch zubereitet

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Mediterranes Gemüse in Olivenöl

Bresaola mit getrüffeltem Rucicola & Parmesanspäne

Sommersüsse Melone mit Rohschinken

Ofenwarme Focaccia mit Rosmarin und fleur de sel

vom Grill

wunderbare Wurst und Fleischspezialitäten

Bratwürste von Holzenfleisch Ennetbürgen

Spare Ribs, Pouletbrüstchen und weiter Fleischgerichte)

vegetarische Hauptgänge – auf Wunsch möglich

Folienkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm, Maiskolben, mediterranes Gemüse

rassige BBQ Sauce, verschiedene Senf hausgemachtes Ketchup

Süßes Finale - Dessert im Glas

Mousse au chocolat

Panna cotta

Frucht und Beerensalat

60

Informationen

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und pro Person.