

Kulinarik



Verschiedene Häppchen ganz nach Ihrem Gusto für
Ihren Apéro, Apéro riche, Flying Lunch und Flying Dinner

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Möglichkeiten

Apéro

Hausgemachtes Aperogeback: Gewürz-Mandeln, Kürbiskerne, Grissini	CHF 5.00
Frisch gebackenes Schinken-Gipfeli	CHF 4.00
Ofenwarme Nachos mit Guacamole & Tomatensalsa	CHF 4.00
Trüffelchips	CHF 4.00
Hausgebackenes Rosmarin-Focaccia mit Tomaten	CHF 3.50

Kalte Häppchen

Bruschetta mit Tomate, Basilikum & Olivenöl	CHF 3.50
Bruschetta mit Frischkäse-Eieraufstrich & Schnittlauch	CHF 3.50
Bruschetta mit Thonmousse & Olive	CHF 3.50
Bruschetta mit pikantem Rindstatar & Kapern	CHF 4.50
Kleines Sandwich mit Roastbeef & Remouladensauce	CHF 4.50
Mini Brötli mit Pfefferfrischkäse und Bündner Rohschinken	CHF 4.50
Mini Laugengipfeli mit Rauchlachs und Meerrettichcreme	CHF 5.00
Grillgemüse-Tatar mit Hüttenkäse und Pinienkernen im Filokörbli	CHF 2.50
Mini-Cornet mit Rauchlachs-Tatar und Schnittlauch	CHF 4.00
Rollgerstensalat mit Salsiz, Bergkäse & Schnittlauch	CHF 4.50
Couscous – Salat mit Gemüse, Pistazien und Harissa - Zitronendressing	CHF 4.50
Linsensalat mit Balsamico, frischen Kräutern und Meerrettich	CHF 4.50

Warme Häppchen

Warme Feige mit Ziegenfrischkäse und schwarzem Pfeffer	CHF 5.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse (kalt oder warm)	CHF 5.00
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Nussbutter, Pinienkernen und Parmesanspänen	CHF 7.50
Riesencrevette auf Safranrisotto	CHF 8.50
Sanft gegartes Lachsfilet mit Blumenkohlpüree und Kapernbutter	CHF 7.50
Sautierte Knoblauch - Riesencrevette mit Konfiertes Kirschtomate	CHF 8.50
Poulet Satayspiess mit Erdnuss - Sauce	CHF 6.00
Hacktätschli auf Kartoffelpüree	CHF 7.00
Mini Churer Fleischtorte mit Aromatischer Jus	CHF 7.50
Duo von der Kichererbse (Hummus & Faläfel) mit Raz el hanout	CHF 6.50
Mini Burger vom Schweizer Rind mit knackigem Eisberg und BBQ Sauce	CHF 10.50

Kleiner Hauptgang

Capuns Sursilvan mit rezentem Bergkäse und Schnittlauchrahmsauce	CHF 13.50
Chäs-Spätzli mit Bündner Bergkäse, Schmelzzwiebeln, Salsiz und Apfelmus	CHF 14.00
Sämiger Acquerellorisotto mit frischen Kräutern, Sautierten Waldpilzen und gehobeltem Grana Padano	CHF 14.50
Mini Tournedos Rossini (Rindsfilet (60gr) mit Entenleber (30gr) dazu Portweinjus auf Kartoffelpüree	CHF 24.00
Spinat-Risotto mit Zitrone, Mascarpone, gebratenen Waldpilzen, Kresse und Parmesan	CHF 15.00
Bündner Bramata mit Salbei & rezentem Bergkäse, BIO 60-Minuten-Ei und gehobeltem Parmesan	CHF 15.50
Sämiger Aquarello - Safranrisotto mit Mascarpone dazu Rinsfilet Mignon (60gr) und Olivenöl	CHF 21.00

Käse

Churer Alpkäse auf gebuttertem Birnbrot mit Feigensenf	CHF 4.50
„Schneeflöckli“ (Weisschimmelkäse Alp Maran) mit Quittensenf	CHF 4.50

Süsses

Brownies – ein Schoggi Traum	CHF 5.00
Erfrischende Zitronentarte mit Merengue	CHF 5.00
Tiramisu...italienischer Klassiker im Glas	CHF 5.00
Creme brulee	CHF 5.00
Gebrannte Creme mit karamellisierten Nüssen	CHF 5.50
Vanille Panna cotta mit Mango-Passionsfruchtragout	CHF 5.00
Tobleronemousse mit marinierter Orange	CHF 5.00
Vanilleglacè mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	CHF 5.00

Hochzeitsapéro „Bella Italia“

Parmaschinken	<i>An unserer Berkel Maschine frisch aufgeschnitten</i>	
Grana Padano Parmesan Stückli		
Bruschette mit Tomaten		
Marinierte Oliven		
Hausgemachte Focaccia		
Knuspriges Hausbrot		pro Person CHF 25.00

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person/Portion inkl. gesetzlicher MwSt.