

Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Kleiner Menüsalat mit italienischem französischem oder Balsamico Dressing	7.50	✓			✓
Grüner Blattsalat mit italienischem französischem oder Balsamico Dressing	9.50	✓			✓
Gemischter Salat mit italienischem französischem oder Balsamico Dressing	10.50	✓			✓
Salatbuffet verschiedene Salatvariationen als Buffet zusammengestellt	10.50	✓		✓	✓
Salata Grischuna Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	15.00	✓		✓	
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Speckwürfel, Brotcroûtons und einem Himbeerdressing	14.00	✓		✓	
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen und Ei	15.00	✓		✓	
Knackiger Wintersalat mit gebackener Camembert Suisse, Karameläpfel, Baumnüsse und Randenwürfel	14.00		✓	✓	✓
Lauwarmer Hirschsalat mit Himbeervinaigrette, garniert mit Apfelschnitzen, Pfifferling und Speckstreifen	17.00		✓		
Fetasalat auf hauchdünnem Tomatencarpaccio an einem Olivenöl-Dressing mit Oregano parfümiert	12.00	✓		✓	✓
Engadiner Bündnerfleisch-Carpaccio mit Rucola und sautierten Champignons, an einer Haussauce	17.00	✓			
Hauchdünnes „vitello tonato“ an einer hausgemachten Thonsauce	17.00	✓		✓	
Melone mit Landrauchschinken und kleinem Salatbouquet	14.00	✓			

Suppen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Kräftige Rindsbouillon serviert mit hausgemachten Omelettenstreifen	7.00	✓		✓	
Münstertaler Klostersuppe mit Reis, Spinat und geröstete Brotwürfel	7.00	✓			✓
Bündner Gerstensuppe	9.00	✓		✓	
Karottencrèmesuppe "Bercy"	8.00	✓		✓	✓
Kürbiscrèmesuppe	8.00	✓		✓	✓
Gemüsecremesuppe Glutenfreie Gemüsesuppe	8.00	✓		✓	✓
Griessnocken Suppe	8.00	✓		✓	✓
Tomatencrèmesuppe	8.00	✓		✓	✓
Engadiner Bergblütencremesuppe aus frischem Bergheu zubereitet	9.00		✓	✓	✓
Engadiner Festtagssuppe mit Gemüsewürfel, Bündnerfleisch, Ei und Rahm	9.00	✓		✓	

Zwischengerichte / warme Vorspeisen

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Plain in pignia Engadiner Kartoffelgericht im Ofen gegart	11.00	✓			
Hausgemachte Ardezer Pizokel an einer Käse-Rahmsauce und Wirsing	11.00	✓			✓
Bündner Capuns eingewickelt in einem Mangoldblatt, mit Bündnerfleisch	12.00	✓		✓	
Bündner Capuns eingewickelt in einem Mangoldblatt, mit Gemüsestreifen	12.00	✓		✓	✓
Spargelrisotto mit frischen Spargeln und Parmesan	13.00		✓		✓
Prättigauer Knödeli Fleischknödel auf sämiger Polenta, garniert	11.00	✓		✓	
Crêpes Florentiner Art mit Spinatfüllung, garniert mit Gemüse	10.00	✓	✓		✓

Hauptgänge mit Fleisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce serviert mit Teigwaren und einem Gemüsebouquet	24.00	✓		✓	
Schweinebraten im Ofen gegart an einer kräftigen dunklen Sauce, serviert mit Kroketten und einem Gemüsebouquet	25.00	✓		✓	
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	27.00	✓			
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	35.00	✓			
Schweinsfilet Medaillons an einer Calvadosauce, serviert mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	37.00	✓			
Rindstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Schaum, serviert mit Schnittlauchkartoffeln und einem Gemüsebouquet	34.00	✓		✓	
Entrecôte vom Rind an einer rassigen Pfeffersauce, serviert mit Kroketten und einem Gemüsebouquet	45.00	✓			
Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und einer Rotwein-Rahm-Sauce, serviert mit Reis und einem Gemüsebouquet	55.00	✓		✓	
Rindsfilet am Stück "Bordolaise" mit einer feinen Rotwein-Marksauce, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	56.00	✓			
Kalbsragoute mit einer Wermutsauce, serviert mit Polenta naira und einem Gemüsebouquet	39.00	✓		✓	
Kalbsbraten mit einer kräftigen Rotweinsauce, serviert mit Kartoffelstock und einem Gemüsebouquet	35.00	✓		✓	
Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Salbei und Copa, serviert auf Safranrisotto und einem Gemüsebouquet	39.00	✓			
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse und Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	45.00	✓			

Hauptgänge mit Fleisch

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Kalbssteak mit einer feinen Morchelrahmsauce, serviert mit Nudeln und einem Gemüsebouquet	56.00	✓			
Engadiner Lammverdämpft mit Zimt, serviert mit Polenta und einem Gemüsebouquet	35.00	✓		✓	
Lammrückenfilet ganz gebraten mit Kräuterkruste, serviert mit Kroketten und und einem Gemüsebouquet	46.00	✓			
Hirschgeschnetzeltes "Val Tasna" mit einer Wachholder-Rahm-Sauce, serviert mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	39.00	✓		✓	
Hirschentrecôte "chamanna Cler" mit Pfifferlingen, serviert mit Butterspätzli und einem Gemüsebouquet	45.00	✓			
Klassisches Pouletcurry mit Kokosmilch und Cashewkernen, auf Reisring mit Früchten garniert	29.00	✓		✓	
Pouletbrust "Engadiner Art" mit Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pizokels und einem Gemüsebouquet	26.00	✓			
Pouletbrust mit Gemüse Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, serviert mit Pouletbrust	25.00	✓			

Traditionelle Hauptgänge

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Bizocals d'Ardez mit frischem Wirsing, geröstetem Speck und einheimischem Bergkäse (auch ohne Speck)	24.50	✓		✓	✓
Capuns „Alvetern“ an einer delikaten Bouillon-, Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert (auch Vegetarisch)	26.00	✓		✓	✓
Puschlaver Pizzoccheri mit Gemüse, Kartoffeln und Salbei- Knoblauchbutter	23.00	✓		✓	✓
Typische Engadiner Hauswürste Rauch- und Frischwurst von der Metzgerei Hatecke, serviert mit Bouillonkartoffeln und Sauerkraut	26.00	✓		✓	
Tuortun d'Ardez Ardezer Fleischkuchen (Hackbraten), serviert mit Pizokels und Wirzgemüse	28.00	✓			
Kartoffelgnocchi- Gemüsepfanne mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	23.00		✓		✓
Pasta d'inverno mit zartem Schweinefilet mit Sellerie, saftigem Apfel und Walnüssen, verfeinert mit Crème Fraîche und Petersilie	26.00		✓		

Desserts

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Coupe Danemark Vanilleglace serviert mit lauwarmer Schokoladensauce garniert mit Rahm	7.50	✓			✓
Café Glace Spezialität des Hauses mit Rahm garniert	9.00	✓			✓
Affogato al caffè Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen	6.00	✓			✓
Karamelköpfi mit Rahm garniert	8.00	✓		✓	✓
Lauwarme Nusstorte aus Lavin mit Vanilleglace und Rahm garniert	9.50	✓			✓
Hausgemachter Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert	9.50	✓		✓	✓
Hausgemachtes Eierlikör Parfait garniert	9.00	✓			✓
Hausgemachte Amaretti Halbgefrorenes mit Rahm und Amaretto garniert	9.00	✓			✓
Vermicelles aus feinen Edelkastanien, mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	11.00		✓	✓	✓
Tiramisu mit Grand-Crû-Schokolade	10.00	✓		✓	✓
Le Colonel Citronensorbet mit Wodka parfümiert	10.50	✓			✓
Romanoff Vanilleglace serviert mit Erdbeeren, garniert mit Rahm	10.50		✓		✓
Sorbets mignons parfümiert mit Kirsch	8.00	✓			✓
Ardezer Dessert-Teller zahlreiche Spezialitäten aus dem Unterengadin	13.00	✓			✓

Dessertbuffet

	Preis CHF	ganzes Jahr	Saisonal	Catering	Vegetarisch
Klein 4 Desserts zur Auswahl	13.00	✓			✓
Mittel 8 Desserts zur Auswahl	17.00	✓			✓
Gross 12 Desserts zur Auswahl	20.00	✓			✓

Preise in CHF und pro Person. Desserbuffets sind ab 20 Personen möglich. Treffen Sie Ihre Auswahl aus unten stehenden Desserts.

- Rahmcreme
- Tiramisu
- Gebrannte Creme
- Panna Cotta mit Früchten
- Frischer Fruchtsalat
- Schokoladenmousse
- Frische Beeren (saisonal)
- Torta della nona
- Casatta
- 3 Sorten Sorbets
- 3 Sorten Rahmglace
- Zitronensorbet mit Vodka
- Zuppa Inglese
- 3 Sorten Käse
- Nuss- und Birnenbrot
- Linzer-Torte

Preise

Im Preis imbegriffen sind die Tischdekoration (ohne Blumen) und der Menüdruck. Die Blumen werden je nach Wunsch bestellt und separat in Rechnung gestellt.