

# Menuvorschlage



## *Werter Gast*

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Auswahl unseres umfangreichen Angebots. Wir haben einige Menuvorschlage für Sie zusammen gestellt, möchten Ihnen jedoch auch die Freiheit lassen sich Ihr Menu individuell zusammen zustellen.

Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, eine Unverträglichkeit von Lebensmitteln oder Zutaten haben, beraten wir Sie gern.

Bei Fragen, Anregungen und Absprachen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Damit Ihr Menu zum speziellen Anlass auch wirklich rundum stimmt.

*Familie Kuster-Wicki mit  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter*

## Aufbau eines Menus

Grundmenu besteht aus:

Erweiterungsmöglichkeiten:

Suppe

Die kalte Vorspeise wird vor der Suppe gereicht.

Hauptgang

Die warme Vorspeise, sowie Fischgerichte folgen der Suppe.

Dessert

## Umfang des Menus

Grundmenu:

Mit drei Gängen als geschlossenes Ganzes, das ist die einfachste Form.

Erweitertes Menu:

Mit vier bis fünf Gängen für den besonderen Anlass.

Festmenu:

Mit sechs und mehr Gängen zu Feierlichkeiten, bei denen das gemeinsame Speisen einen festlichen Höhepunkt bildet.



Das Ferien- und Wellnesshotel mit Herz

### Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten

	Kalte Vorspeise	Suppe	Warme Vorspeise	Fischgericht Zwischengericht kalt / warm	Hauptgericht	Käse Käsegericht	Süßspeise	Nachtsch
Drei Gänge	↑	↑			↑ ↑		↑	↑
Vier Gänge	↑	↑ ↑	↑	↑	↑ ↑		↑ ↑	
Fünf Gänge	↑	↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑		↑ ↑	↑
Sechs Gänge	↑	↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑	↑ ↑	↑	↑ ↑	↑ ↑

## Beispiele Drei- Gang- Menu

### Menu 1

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*

Rindsfilet

an Bergheusauce

dazu bunte Gemüse - Auswahl,

Salzkartoffeln

\*\*\*

Apfelstrudel an Vanillesauce

\*\*\*

Fr. 64.00

### Menu 2

Champignoncrèmesuppe

\*\*\*

Roastbeef am Stück rosa gebraten

an Sauce Estragon

dazu Bohnenbündchen, Fingermöhren,

gratinierte Sahnekartoffeln

\*\*\*

Marmoriertes Mousse

an erlesenem Fruchtreigen

\*\*\*

Fr. 59.50

### Menu 3

Jahreszeiten Blattsalat mit sautierten Pilzen

\*\*\*

Barberie- Flugentenbrust

an Cassis- Sauce

dazu Broccoli, Rübli,

Pommes- Macaire

\*\*\*

Limonen Joghurt Mousse

an frischen Früchten

\*\*\*

Fr. 55.00



Das Ferien- und Wellnesshotel mit Herz

## Beispiele Vier- Gang- Menu

### Menu 1

Spargelsalat mit Schinkenstreifen  
und Baguette

\*\*\*

Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

Schweinsfilet in Kräuterkruste  
an Portwein-Rahmsauce  
dazu Butterrüebli und Herzogin-Kartoffeln

\*\*\*

Ananasschiffchen an Waldbeerengrütze

\*\*\*

Fr. 66.50

### Menu 2

Geräucherte Flugenten-Brust  
an Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*

Tournedos vom Rindsfilet  
auf Basilikumsauce  
dazu Gemüsetrilogie und Mandel- Croquetten

\*\*\*

Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat und Schlagrahm

\*\*

Fr. 74.00

### Menu 3

Verschiedene Blattsalate  
mit Pouletbruststreifen

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Barberie - Flugentenbrust  
an Orangenpfeffersauce  
dazu Rüebli, Mandelbroccoli und Pommes - Macaire

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
an zweierlei Fruchtsaucen und Früchten

\*\*\*

Fr. 65.00



Stellen Sie sich Ihr Menu selbst zusammen:

Vorspeisen kalt

Rauchforelle mit Schnittlauchrahm und Baguette Fr. 11.00

~~~

Buchengeräucherte Entenbrust an Sauce Cumberland  
und Feldsalat in Walnussdressing Fr. 11.00

~~~

Honigmelonenrose mit Parma - Schinken Fr. 14.50

~~~

Graved - Lachs an Kräutersauerrahm  
und Rösti Fr. 16.50

~~~

Verschiedene Blattsalate an Tomatenvinaigrette  
und Pinienkerne Fr. 12.50

~~~

Jakobsmuschelsalat auf Cocktailrahmsauce Fr. 16.50

~~~

Geflügelcocktail mit Ananas und Champignons Fr. 14.50

~~~

Krabbensalat auf Salatnest Fr. 17.00

~~~

Crevettensalat an feiner Cognaccrème und Baguette Fr. 17.00

~~~

Auswahl von Räucherfisch mit Schwarzbrot und Butter Fr. 15.00



## Suppen

### Crèmesuppen:

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Broccolicrèmesuppe<br>~~~      | Fr. 7.50 |
| Kefencrèmesuppe<br>~~~         | Fr. 7.50 |
| Kräutercrèmesuppe<br>~~~       | Fr. 7.50 |
| Randencrèmesuppe<br>~~~        | Fr. 7.50 |
| Rüeblicrèmesuppe<br>~~~        | Fr. 7.50 |
| Schwarzwurzelcrèmesuppe<br>~~~ | Fr. 7.50 |
| Spargelcrèmesuppe<br>~~~       | Fr. 7.50 |
| Tomatencrèmesuppe<br>~~~       | Fr. 7.50 |
| Zucchini-crèmesuppe<br>~~~     | Fr. 7.50 |

### Spezielle Suppen:

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Apfel – Fenchelsuppe<br>~~~   | Fr. 8.50 |
| Bier – Zwiebelsuppe<br>~~~    | Fr. 8.50 |
| Bündner Gerstensuppe<br>~~~   | Fr. 8.50 |
| Kräuter - Käse – Suppe<br>~~~ | Fr. 8.50 |
| Käse-Lauchsuppe<br>~~~        | Fr. 8.50 |
| Ochsenchwanzsuppe<br>~~~      | Fr. 8.50 |
| Minestrone<br>~~~             | Fr. 8.50 |

### Klare Suppen:

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Bouillon mit Gemüseeinlagen<br>~~~ | Fr. 7.50 |
| Bouillon mit hausgemachten Flädli  | Fr. 7.50 |



## Diverse Salate

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Grüner Salat                                           | Fr. 6.00 |
| Gemischter Salat                                       | Fr. 8.50 |
| Nüsslisalat mit Croûtons, Eiwürfel                     | Fr. 9.00 |
| Rischlisalat mit Speckwürfel, Brotcroûton und Reibkäse | Fr. 9.50 |

### Grüner Salat:

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| mit lauwarmen Entenbruststreifen | Fr. 11.50 |
| mit lauwarmen Pouletstreifen     | Fr. 10.50 |
| mit warmen Pilzen                | Fr. 10.50 |

## Vorspeisen warm

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Pouletragout im Blätterteig<br>~~~ | Fr. 16.00 |
|------------------------------------|-----------|

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Eichblattsalat an Kräutervinaigrette<br>mit gebratener Gänseleber<br>~~~ | Fr. 15.00 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Gebackener Schafskäse<br>auf Ruccola- Parmesan- Salat<br>~~~ | Fr. 13.00 |
|--------------------------------------------------------------|-----------|

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| Kräuterbandnudeln mit Kürbiskernen<br>~~~ | Fr. 11.00 |
|-------------------------------------------|-----------|

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mit Blattspinat gefüllte Wiesenchampignons<br>auf Gorgonzolasauce<br>~~~ | Fr. 15.00 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| Zwei Scampi auf Blattspinat an Fischweißweinsauce<br>~~~ | Fr. 13.00 |
|----------------------------------------------------------|-----------|

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Kleine gratinierte Rösti<br>~~~ | Fr. 10.00 |
|---------------------------------|-----------|



## Fischgericht, Zwischengericht kalt / warm

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| Fischragout in Safransauce auf grünen Nudeln<br>~~~        | Fr. 20.00 |
| Feldsalat mit Knoblauchcroûtons<br>~~~                     | Fr. 14.00 |
| Asiatisch gebeizter Lachs auf Ruccolapesto<br>~~~          | Fr. 19.00 |
| Rotweinrisotto<br>~~~                                      | Fr. 16.00 |
| Egli im Bierteig auf gebratenem Gemüse<br>~~~              | Fr. 21.00 |
| Gemüsekekuchen an Kräuterquark<br>~~~                      | Fr. 15.00 |
| Roulade von der Dorade und Lachs<br>~~~                    | Fr. 22.00 |
| Gurkencarpaccio an pochiertes Fischrose<br>~~~             | Fr. 22.00 |
| Gerstenrisotto mit Haus-Geräuchertem Kaninchenfilet<br>~~~ | Fr. 24.00 |

## Hauptgang

### vom Schwein

|                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Schweinsfilet in Paprikarahmsauce an Speckbohnen<br>und Kartoffelcroquetten<br>~~~                                  | Fr. 38.00 |
| Schweinsrücken am Stück gebraten an Rosa - Pfeffersauce<br>Estragonbohnen und Kartoffelplätzchen<br>~~~             | Fr. 29.00 |
| Schweinssteak an Waldpilzsauce<br>buntes Gemüse und Nudeln<br>~~~                                                   | Fr. 29.00 |
| Schweinsröllchen „Stroganoff“ Speckbohnen und<br>Baumnusspolenta<br>~~~                                             | Fr. 29.00 |
| Schweinsfilet im Parmaschinkenmantel auf<br>Kartoffel - Knoblauchpüree und bunten Peperoni`s<br>~~~                 | Fr. 39.00 |
| Gefülltes Schweinssteak a la cipriani an Grappasauce<br>gefüllten Zucchetti und Knoblauchnudeln<br>~~~              | Fr. 39.00 |
| Schweinsbraten an Dunkelbiersauce Wirzgemüse<br>und Kartoffelstock<br>~~~                                           | Fr. 28.00 |
| Schweinsfilet - Geschnetzeltes mit Eierschwämmli,<br>reduzierter Kräutersahne und hausgemachte Butterspätzli<br>~~~ | Fr. 34.00 |

## Hauptgang

### vom Rind

|                                                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen an rosa Pfeffersauce<br>und Kartoffelrösti<br>~~~~                         | Fr. 39.00 |
| Rosa gebratenes Entrecôte am Stück gebraten an Portweinsauce<br>Speckbohnen und Kartoffelgratin<br>~~~~   | Fr. 39.00 |
| Rindsroulade nach Rischli Art an geschmorten Apfelrotkohl<br>dazu gebratene Semmelknödel<br>~~~~          | Fr. 34.00 |
| Rindsfilet im Blätterteigmantel an Trüffelsauce<br>serviert mit Blumenkohl und Kräuterkrapfen<br>~~~~     | Fr. 47.00 |
| Rindsgulasch „Stroganoff“ im Butterreisring<br>mit sautierten Randenwürfeln<br>~~~~                       | Fr. 45.00 |
| Rindsfiletwürfel mit Gurkenstreifen<br>an Grobkörniger – Senfsauce an Tomaten Polentanocken<br>~~~~       | Fr. 45.00 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter<br>(Gemischter Salat)<br>oder Gemüse garnitur und Kartoffelcroquetten<br>~~~~ | Fr. 41.00 |

## Hauptgang

### vom Geflügel

Rosa gebratene Entenbrust auf Griessrondellen an  
Orangensauce mit frittierten Spargelspitzen Fr: 35.00

~~~~

Gebackene Maispouletbrust auf Rüebliragout  
mit Schnittlauchnudeln und Nudeln Fr: 31.00

~~~~

Ragout von der Pouletbrust an Sprossen – Cipollottigemüse  
mit Sojasauce und chinesischen Nudeln Fr: 32.00

~~~~

Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust  
und dreierlei Butter Fr: 24.00

~~~~

Pouletbrust im Müslimantel an Mangosauce  
Limonenreis und gebratene Banane Fr: 32.00

~~~~

Gefüllte Maispouletbrust mit Flusskrebse an Safransauce  
Butterreis und Blattspinat mit Knoblauch Fr: 35.00

~~~~

Rösti Hawaii  
mit Pouletbruststreifen, Ananaswürfeln und Currysauce Fr: 27.00

~~~~

Getrüffelte Fasanenbrust an Sternanissauce,  
gebratene Wirz- und Schwarzwurzeln Fr: 38.00

~~~~

## Hauptgang

### vom Lamm

|                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Im Pumpernickel gebratenes Lamm an roter<br>Paprikasauce grünes Bohnenchutney und Maisplätzchen<br>~~~~                    | Fr. 37.00 |
| Lammrack an provenzalischer Sauce<br>Mandelbroccoli und Butterspätzli<br>~~~~                                              | Fr. 35.00 |
| Gebratenes Lammnierstück<br>mit Lavendelsauce Zwiebelragout und Kräuterpolenta<br>~~~~                                     | Fr. 36.00 |
| Lammkotelette an Löwenzahnhonigsauce<br>Bohngemüse und Couscous<br>~~~~                                                    | Fr. 33.00 |
| In Kräutersud pochiertes Lammrücken<br>an einer Senfkorn – Grapefruitsauce,<br>Auberginenragout und Nusskartoffeln<br>~~~~ | Fr. 36.00 |
| Lammrücken an Waldpilzsauce<br>Trüffel – Limonensauce kleinen Rüeblis und Kartoffelgratin<br>~~~~                          | Fr. 36.00 |
| Geschmortes Lammnüsslis „Gärtnerinnen Art“<br>mit Rahmkohlrabi und Polenta<br>~~~~                                         | Fr. 36.00 |
| Strudel von Lammfilet Portweinsauce<br>Speckbohnen und Hausgemachten Gnocchis<br>~~~~                                      | Fr. 39.00 |

## Hauptgang

### vom Fisch

|                                                                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Halber Hummer „Anne“ mit Trüffelsauce<br>und hausgemachte Nudeln<br>~~~~                                                            | Fr. 41.00 |
| Gespickter Seeteufel an Olivennagé<br>Gemüseperlen und blaue Kartoffeln<br>~~~~                                                     | Fr. 39.00 |
| Im Ofen gebackenes Zanderfilet<br>Fenchelgemüse mit Oliven und Tomaten mit Kräuterkartoffeln<br>~~~~                                | Fr. 36.00 |
| Meerrettich – Schnittlauchrisotto<br>mit Gebeizten Lachsforellenstreifen<br>~~~~                                                    | Fr. 32.00 |
| Gebratene Riesencrevetten angerichtet in einen Nest<br>aus Sesamnudeln, Zucchini, Tomaten, Knoblauch an leichter Chilisauce<br>~~~~ | Fr. 38.00 |
| Saibling pochiert mit Apfel und Tomatenwürfel<br>süß Mostsauce Blattspinat und Reis<br>~~~~                                         | Fr. 35.00 |
| Red Sanpper auf einen Zitronengraß Spieß gebraten<br>auf asiatischem Gemüse und Nudeln<br>~~~~                                      | Fr. 36.00 |

## Hauptgang

### vom Kalb

|                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kalbhohrückenbraten mit Hollandaisesauce<br>Rübliragout und Spinatnudeln<br>~~~                | Fr. 37.00 |
| Gebratene Kalbsleberschnitte auf<br>Lauchgemüse und Eierschwämmliknödel<br>~~~                 | Fr. 35.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce<br>Erbsengemüse und Kartoffelstock<br>~~~                 | Fr. 37.00 |
| Kalbsfleisch – Limettenragout mit Champignons<br>und Kräuterpizockels<br>~~~                   | Fr. 37.00 |
| Kalbssteak an Steinpilzsauce<br>Currygemüse und Butternudeln<br>~~~                            | Fr. 45.00 |
| Saltimbocca vom Kalb an Safranrisotto<br>~~~                                                   | Fr. 35.00 |
| Geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Cherrytomaten<br>und Lavendelnudeln<br>~~~                   | Fr. 33.00 |
| Gebratenes Kalbsfilet an Bergheusauce<br>Schnittlauch – Kartoffelstock und Fingergemüse<br>~~~ | Fr. 48.00 |

## Käse / Käsegerichte

Warmer Ziegenfrischkäse an Himbeere – Vinaigrette

~~~

Bergkäse an Tomaten Staudenselleriemarmelade

~~~

Brie an Preiselbeeren

~~~

Käsecrostini an gegrillter Ananas

~~~

Geräucherter Käse an Oliven

~~~

Frischkäserolle im Pfannkuchenmantel

~~~

Hexenpolenta unter 3 Sorten Käse

~~~

Taggaggio mit Mango Chutney

~~~

Tête de Moine an Dörrfrüchten ( Süß Sauer )

~~~

à Fr. 12.50

## Dessert

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce<br>~~~~                 | Fr 11.00  |
| Mousse von Weißer und Dunkler Schokoladenmousse<br>~~~~             | Fr. 12.00 |
| Zimtparfait an Kirschragout<br>~~~~                                 | Fr. 12.00 |
| Mohnkuchen an Orangensaure<br>~~~~                                  | Fr. 12.00 |
| Einfaches Sorbet mit und ohne Alkohol<br>~~~~                       | Fr. 10.00 |
| Gebrannte Zitronengraßcreme<br>~~~~                                 | Fr. 12.00 |
| Errötete Jungfrau (Buttermilchimbale ) mit warmen Himbeeren<br>~~~~ | Fr. 13.00 |
| Safranpanacotta<br>~~~~   | Fr. 15.00 |
| Caramelköppli<br>~~~~   | Fr. 7.50  |
| Fruchtkaltschale ( der Saison )<br>~~~~                             | Fr. 9.00  |
| Zweifarbige Schokoladenterrine an Minzesauce<br>~~~~                | Fr. 12.00 |
| Apfelerrine an Calvadossauce<br>~~~~                                | Fr. 12.00 |
| Ananas Carpaccio gratiniert mit Caramelglace                        | Fr. 12.00 |



~~~

## Büffet / Vorschläge

„Baukastensystem“ Es sind Vorschläge die beliebig zusammengestellt und durch andere Ideen ergänzt werden können. Wenn aber z.B. als Vorspeise lediglich eine Lachsvariation gewünscht wird, ergibt sich logischerweise ein anderer Preis als die unten aufgeführten  
Fr. 8.00 !

### Salatbuffet pro Person

Bunte Frühlings- und Rohkostsalate  
z.B. verschiedene Blattsalate gemischt mit kleinen Blumen, Rucola,  
Nüssli, Rüblisalat, Mais, Randen, Kabis mit Speck Fr.12.00

zusätzlich Feinkostsalate  
z.B. Tomatensalat mit Mozzarella, Geflügelsalat mit Curry und Früchten,  
Thunfischsalat Nizza mit Bohnen und Zwiebeln, Hörnlisalat. Aufpreis: Fr.6.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum oder gebeizten Lachs mit Senf-Dillsauce Fr.6.00  
Rauchlachs und gebeizter Lachs Fr.8.00  
Variation von verschiedenen geräucherten Fischen, inkl. Lachs Fr.6.00

Geräuchte und getrocknete Spezialitäten  
wie Trockenfleisch , Rohschinken, Salami usw Fr. 8.00

### Käsespezialitäten aus der Region auf dem Brett (als Vorspeise oder Dessert)

- 8 – 10 Sorten aus der Region
  - Garniert mit Früchten
  - Fruchtbrot
  - Baguette und Butter
  - Garnituren und Spezielle Öle ( Wie z.B. Tabak öl , Bestes Olivenöl, Kaffee öl, Vanille öl )
- Fr. 13.00

Antipasti – Spezialitäten  
eingelegte Peperoni, grillierte Zucchetti, Schwarze und grüne Oliven  
Teufelshörnli, Gemüsespieße, Feta-Käse, Zwiebelchen Fr. 6.00

## Suppe

|                                                                                                                                                                               |   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------|
| Bündner Gerstensuppe<br>Kartoffelcremesuppe<br>Rindskraftbrühe mit Flädli                                                                                                     |   | Fr. 7.50  |
| Hauptgang:                                                                                                                                                                    |   |           |
| Schinken im Brotteig                                                                                                                                                          |   | Fr. 16.00 |
| Grilladen wie: Steaks vom Rind, Kalb und Schwein, Bratwurst                                                                                                                   |   | Fr. 22.00 |
| Kalbsbraten mit Kräutersauce                                                                                                                                                  |   | Fr.24.00  |
| Beilagen zur Auswahl                                                                                                                                                          | à | Fr. 3.50  |
| Ofenkartoffeln mit Kräuterquark                                                                                                                                               |   |           |
| Maiskolben                                                                                                                                                                    |   |           |
| Kartoffelgratin                                                                                                                                                               |   |           |
| Geschwellte                                                                                                                                                                   |   |           |
| Polenta                                                                                                                                                                       |   |           |
| Dessertbuffet ohne Käseauswahl                                                                                                                                                |   | Fr. 16.00 |
| z.B. weisses und braunes Schokoladenmousse, frische Erdbeeren,<br>gebrannte Creme, Früchtekuchen und Cremeschnitte,<br>Fruchtsalat, Joghurt-Erdbeercreme, Bergheu Panna cotta |   |           |