



APÉRO-HÄPPCHEN

mindestens 10 pro Sorte

Gebrochener Parmesan, Oliven, Hausgemachte Nussmischung	3.8
Canapé mit:	
Hausgebeiztem Gravedlachs	2.9
Bündner Rohschinken	2.9
Grobe Salami	2.6
Ei mit Krevetten	2.9
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	1.9
Gemüse Sushi mit Wasabicreme (ab 15 Personen)	1.9
Entenleberterrinen auf Brioche und Süßweingelee	3.5



MENÜVORSCHLAG FRÜHLING

Hausgebeizter Norwegischer Lachs
mit Salat Rachel, Artischocken, Stangensellerie, Spargeln
und auf Wunsch mit Trüffel



Bärlauchschaumsuppe
mit selbstgebackener garnierter Roggenvollkorn-Tranche



Pochiertes Hardere Landei
mit Lauch-Kartoffel-Espuma und Frühlingszwiebeln
oder

Weisse Spargeln
mit Peperoni-Eier-Vinaigrette und Gartenkresse



Kalbscarré am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle Grossmutter Art und kleines Gemüse



Joghurtmousse mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

Menü mit Kalbscarré im Hauptgang

2 Gänge	58 CHF
3 Gänge	71 CHF
4 Gänge	82 CHF
5 Gänge	92 CHF

Menü mit Schweinscarré im Hauptgang

2 Gänge	48 CHF
3 Gänge	61 CHF
4 Gänge	72 CHF
5 Gänge	82 CHF



MENÜVORSCHLAG SOMMER

Challans-Entensalat mit Pomelo und knackigen Gemüse
Asiatisch mariniert



Geeiste Melonensuppe mit Rohschinkenspiess



Burrata auf Panzanellasalat mit Ruccola



Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Bohnencassoulet



Lauwarmer Chriesicrumble
mit Sauerrahmglace und Crème Chantilly

Menü mit Roastbeef im Hauptgang

2 Gänge	58 CHF
3 Gänge	71 CHF
4 Gänge	82 CHF
5 Gänge	92 CHF

Menü mit Schweinscarré im Hauptgang

2 Gänge	48 CHF
3 Gänge	61 CHF
4 Gänge	72 CHF
5 Gänge	82 CHF



MENÜVORSCHLAG HERBST

Nüsslisalat mit sämigen Frenchdressing
dazu Speck, Ei und Croûtons



Hardere Wildterrine
mit süss-sauer eingelegten Fellenberger Zwetschgen



Kürbissuppe mit Ingwer parfümiert
und Amaretticrumble



Kalbscarré rosa gebraten
mit kräftiger Madeirasauce
Kartoffel-Sellerie-Mousseline
und Wurzelgemüse mit Honig und Thymian



Portweintarte
mit Traubenragout und Vanilleglace

Menü mit Kalbscarré im Hauptgang

2 Gänge	58 CHF
3 Gänge	71 CHF
4 Gänge	82 CHF
5 Gänge	92 CHF

Menü mit Schweinscarré im Hauptgang

2 Gänge	48 CHF
3 Gänge	61 CHF
4 Gänge	72 CHF
5 Gänge	82 CHF



MENÜVORSCHLAG WINTER

Federkohlsalat
mit Pfeffer-Kürbis und Haselnuss-Amarant-Knusper



Steinpilzsuppe
mit Blätterteig-Sbrinz-Gebäck und Rohschinken



Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten
auf Mango-Papaya-Salat



Kalbscarré rosa gebraten
mit Meerrettich-Schaumsauce im Kartoffelring
Gemüse-Jardiniere



Winterliches Zimt-Parfait
mit Orangencarpaccio

Menü mit Kalbscarré im Hauptgang

2 Gänge	58 CHF
3 Gänge	71 CHF
4 Gänge	82 CHF
5 Gänge	92 CHF

Menü mit Schweinscarré im Hauptgang

2 Gänge	48 CHF
3 Gänge	61 CHF
4 Gänge	72 CHF
5 Gänge	82 CHF



MENÜVORSCHLAG WEIHNACHTSFEIER

Hausgebeiztes Norwegisches Lachsfilet
an Broccolislat mit Pinienkernen

19 CHF



Prätigauer Hochzeitssuppe

9.5 CHF



Gebratener Entenschenkel
mit Holunderbeerensauce
Sauerrahm Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut

29.5 CHF



Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Orangencarpaccio und Blut-Orangensorbet

13.5 CHF

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

Stellen Sie Ihr gewünschtes 3 oder 4 Gänge Menü aus den vorgeschlagenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zusammen.

Die Auswahl ist für die Gruppe einheitlich.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit sämigen Frenchdressing, Ei, Speck und Croûtons	14
Hausgebeizter Hirschrücken mit Feigen und karamellisierten Nüssen *	21
Siedfleischcarpaccio mit Vinaigrette und Kräutersalat	19
Hausgebeizter Gravedlachs auf Broccolisalat	18
Lauwarmes Ceviche vom Lachs mit grünem Papayasalat	18
Gebratenes Stubenkükenbrüstchen mit Kichererbsensalat und Mango	18
Löwenzahnsalat mit pochiertem Landei aus Hardern mit Speckdressing und grünem Spargel *	16
Grüner Wasabi-Spargelsalat mit sautierten Riesenkrevetten und Lattich	18
Gelbflossen Tuna auf Orangen-Sushireis und gebeizten Gurken, Wasabicreme	23
Gebackener Oberländer Bergkäse Malakov auf einem Trauben-Baumnussalat	18

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

Suppen

Bündner Gerstensuppe	9.5
Prättigauer Hochzeitssuppe	12
Kürbis-Ingwersuppe <i>vegetarisch</i>	9.5
Rindsconsommé Rossini mit Entenleber und Trüffel	14.5
Rindsconsommé Flädli und Gemüsejulienne	9.5
Rindsconsommé Leberknödel und Gemüsejulienne	1.5
Tom Kha Gai mit Balinesischem Pouletspiess	12.5
Zitronengras-Tomatensuppe mit sautierter Jacobsmuschel	14

Zwischengerichte (auch als Hauptgericht erhältlich)

Lauwarmer halb gegarter Edelfischsalat mit viel knackigem Gemüse und Limette	22 / 39
Gebratene Entenlebertranche mit Portweinjus und karamellisierten Äpfeln, Kartoffelmousseline	21 / 38

Hauptgänge

Piccata milanese vom Schwein mit kräftiger Marsalajus, Carnaroli-Safranrisotto und Broccoli	28.9
Schweinsrahmschnitzel mit frischer Champignonsauce, Butternüdeli oder Pommes Frites dazu warme Pfirsichhälften mit Schlagrahm	29

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Rösti	32
Rindsschmorbraten mit Kartoffelmousseline, Gemüse-Jardiniere mit Honig und Thymian	36
Schweinscarre am Stück gebraten mit Café de Paris, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	37
Schweinsrücken mit Morchelrahmsauce, Kartoffelmousseline und jungem Gemüse *	39
Siedfleisch „Jacky“ mit Wirz, Wurzelgemüse, reichhaltiger Garnitur und Consommé	39
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Rösti	42
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	44
Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Kartoffelmousseline und jungem Gemüse *	46
Saftiges Simmentaler Kalbskotelette 350g mit Portweinsauce und Beilage nach Wahl	52
Kalbsfilet im Brioche-Mantel mit Portweinjus, Federkohl und Karotten	54
Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce und Wurzelspinat	56

* *Diese Gerichte müssen gegebenenfalls an das saisonale Gemüseangebot angepasst werden.*

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

Vegetarische und Vegane Gerichte

— Bitte sprechen Sie uns auf vegane Gerichte an —

Vorspeisen

Broccolisalat mit Avocado	14
Federkohlsalat mit Pfeffer-Kürbis und Haselnuss-Amarant-Knusper * <i>vegan</i>	18
Krautsalat mit hausgebackenem Roggen-Vollkornbrot - reich garniert	16
Kichererbsensalat mit Papaya und Mango, Kräutersalat <i>vegan</i>	18
Frisch gekochtes Artischockenherz Prince de Bretagne gefüllt mit Gemüsevinaigrette und Ei *	21

Hauptgerichte

Orientalischer Feta-Gemüseknusper	34
Steinpilztagliarini oder Eierschwämmli-Taglierini *	36
Bohnen-Linsencurry mit Spiegelei, Basmatireis und Thymian	31
Spargeln mit Salzkartoffeln und Spiegelei, Sauce Hollandaise *	36
Acquarellorisotto mit Schalotten und Thymian	32
Stracciatella di Burrata und Gemüse vom Markt	

* *Diese Gerichte müssen gegebenenfalls an das saisonale Gemüseangebot angepasst werden.*

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

Desserts

Karamellköpli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur	8.9
Brönnti Crème mit Schlagrahm	8.9
Crème brûlée mit selbst eingemachten Früchten	9.5
Unser Cheesecake mit Himbeeren	12.5
Zweierlei Schokoladenmousse mit Doppelrahmglace und Butterstreusel	13
Soufflé Glace Grand Marnier mit marinierten Orangen	13.5
Mille-feuille mit Streuseln, luftiger Vanillecreme und frischen Beeren	14
Warmer Schokoladen-Moelleux mit Sauerrahmglace	15
Grosses Früchte-Mosaik mit einem Sorbet-Dreierlei	16
Grosse Schokoladenvariation Hardern Pintli	18
Grosse Dessertvariation Hardern Pintli	18
Passionsfrucht Soufflé	18
