

Dein unvergesslicher Anlass in der Hofkellerei.

Gerne beraten wir dich bei der Zusammenstellung deines Wunsch-Apéros. Für einen kleinen Apéro vor dem Essen empfehlen wir dir 2 - 3 Häppli und für einen grösseren Apéro als Apéro-Riche 6 - 10 Häppli pro Person.

ab 10 Personen

Apéro

Kleinigkeit zum Beginnen

Chips & Nüssli	3 pro Person
Marinierte Oliven	4 pro Person
Hummus mit Brot	4 pro Person
Gemüsedip Saisonales rohes Gemüse mit Dipsaucen	5 pro Person

Kalte Häppli

Dreierlei Käse	6 pro Person
Bündnerfleischmousse auf Kracker mit Bergkäse	7 pro Person
Geräucherte Forelle mit Zitronenmayonnaise	6 pro Person
Vitello Trotato Brötli	7 pro Person
Roastbeef Brötli mit Tartarsauce	6 pro Person
Bruschette-Trio je eins Rauchlachs, Rindtatar und saisonales Gemüse	7 pro Person
Dörrtomatentatar mit Toast	5 pro Person
Kalbstatar oder Lachstatar mit Toast	7 pro Person
Rindstatar mit Toast	6 pro Person

Lachs Frischkäse Roulade	6 pro Person
Bündnerfleisch aufgeschnitten auf dem Holzbrett	7 pro Person
Trockenfleisch oder Salsiz aufgeschnitten auf dem Holzbrett	6 pro Person

Warme Häppli

Lachs-Knusperli mit Zitronenmayonnaise	7 pro Person
drei Mini-Käseküchlein	4 pro Person
Gefüllte Champignons	4 pro Person
Frittierte Champignons mit Kräuterdip	4 pro Person
Saisonale Suppe in Espressotasse	4 pro Person
Poulet-Knusperli mit pikantem Dip	5 pro Person
Bergackerbohnen-Krübiskern-Falafel mit Aioli	4 pro Person
Saisonaler Tessiner Risotto in Schälleli	5 pro Person

Süsse Häppli

Daniels Rüblichueche	5 pro Person
Streusselkuchen mit saisonalen Früchten	4 pro Person
Mini Panna Cotta	5 pro Person
Mini Schoggimousse	5 pro Person
Dreierlei als Mini nach Auswahl	15 pro Person

Hier findest du unsere Menüvorschläge passend zu deinem Anlass. Gerne besprechen wir diese persönlich mit dir, damit einem gelungenen Anlass nichts mehr im Weg steht und alles so wird, wie du es dir vorstellst.

ab 10 Personen

Vorspeisen

Daniels Gerstensuppe mit Bergkäsewürfeln	13
Saisonale Suppe	11
Saisonaler Gartensalat	11
Saisonaler Nüsslisalat Frühling, Herbst und Winter	16
Geräucherte Alvaneuer Forelle mit Kräutersauce und saisonalem Salat	21
Geräucherter Misoher Lachs mit Melser Salat und Honig-Senf-Sauce	24
Vitello Trotato - Bündner Puurachalb und Alvaneuer Forelle	24
Carpaccio vom Bündner Rind	25
Oktober bis Januar auch mit Prättigauer Hirsch	+3
Geräucherte Appenzeller Entenbrust mit Melser Buchweizensalat	24

Hauptspeisen

Vom Bündner Rind	
Filet am Stück gegart	51
Flank Steak Dry Aged	47
Entrecôte Dry Aged am Stück gegart	46
Schulterbraten am Stück gegart	40
Bäggli vom Ochsen geschmort im Pinot Noir	41
Vom Bündner Puurachalb	
Filet am Stück gegart	61
Schulterbraten am Stück gegart	42
Vom Bündner Schwein	
Filet am Stück gegart	40
Secreto	37
Nackenbraten am Stück gegart	34
Kotelett	38
Geflügel	
Ribelmais Poulardenbrust	38
Ribelmais Perlhuhnbrust	42

Eine Beilage sowie eine Sauce sind im Hauptgang inkludiert.

Beilagen zum Fleisch

Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse
Bonetti Pasta und saisonales Gemüse
Pommes Rissolées und saisonales Gemüse
Rösti-Kroketten und saisonales Gemüse
Otschweizer Pommes Frites und saisonales Gemüse
Kartoffelstampf und saisonales Gemüse
Saisonaler Tessiner Risotto

Saucen zum Fleisch

Kräuterbutter
Pilzrahmsauce
Rosmarinjus
Senfsauce (Fläscher Senf)
Pfeffersauce
Morchelrahmsauce **+5**
Hollandaise **+5**

Fisch

Tranche vom Misoher Lachs **40**
Filet vom Brüggli Saibling **41**
Gotthard Zanderfilet **42**

Beilagen zum Fisch

Salzkartoffeln und saisonales Gemüse
Butterreis und saisonales Gemüse
Saisonaler Tessiner Risotto

Saucen zum Fisch

Weissweinrahmsauce
Petersilienbutter
Safransauce (Fläscher Safran) **+5**

Gehacktes und Hörnli **31**

Tricolore Hörnli von Bonetti mit Gehacktem vom Rheintaler Yak
mit Malanser Birnenmus und Bergkäse

Capuns mit Bündnerfleisch **32**

an Weissweinsauce mit Bergkäse

Vegetarisch

Capunet Spinatspätzli mit Bergkäse und Rüepli **26**

Saisonaler Risotto mit Tessiner Reis und Gemüse **25**

Capuns an Weissweinsauce mit Bergkäse **32**

Desserts

Schokoladenmousse mit karamellisierten Baumnüssen	13
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	11
Crema Catalana mit saisonalen Früchten	12
Daniels Rübülichuächä	10
Malanser Birne im Blätterteig mit Vanilleglace	13
Tiramisu	13
Dreierlei als Mini nach Auswahl	15
Dessert Überraschung	15
Glaces und Sorbets von Moritz aus Samedan	pro Kugel 4.50
mit Rahm	+ 1.50
Sorten nach Absprache	

Auf unserer saisonalen Speisekarte findest du weitere saisonale Gerichte.

Lass dich überraschen! – Du sagst uns das Budget und was du nicht gerne isst und wir überraschen dich mit einem auserlesenen saisonalen Menü.

Bis zu 10 Personen verwöhnen wir deine Gäste auch sehr gerne à la Carte, aus unserer regionalen saisonalen Speisekarte damit auch jeder sein Lieblingsmenü bestellen kann.

Kuchen und Torten

Für Kuchen und Torten, die selbst mitgebracht und bei uns verspeist werden, verrechnen wir nach Absprache CHF 4.50 pro Person für Teller und Gabel. Gerne backen wir dir auch etwas Feines nach deinem Wunsch.

Konferenzen/Sitzungen/Tagungen

Turmsaalmiete:

Ganzer Tag:	CHF 450.-
Halber Tag:	CHF 250.-
Abend:	CHF 200.-
Morgen (wenn Mittagessen bei uns):	CHF 150.-
Abend (wenn Abendessen bei uns):	CHF 150.-
Nachmittag (wenn Mittag- oder Abendessen bei uns):	CHF 150.-

Maximale Personenzahl bei folgender Bestuhlung:

Block:	35
Kongress:	60
Seminar:	45
Essen:	50

Kaffeepause

Mineralwasser

Pauschal bei Saalmiete bis 4 Stunden **8** pro Person

Pauschal bei Saalmiete ab 4 Stunden **14** pro Person

Kaffee, Tee und Melser Apfelsaft **10.50** pro Person

Kaffee, Tee, Melser Apfelsaft und 1 Gipfeli **12.50** pro Person

Früchtekorb **4** pro Person

Saisonale Früchte

Kuchenpause **5** pro Person

Auswahl von Mini-Kuchen

Gipfeli **2.50** pro Person

Gut zu wissen

Du benötigst einen Beamer für eine Präsentation?
Gerne bereiten wir diesen für dich à CHF 50.00 vor.

Du möchtest das Restaurant exklusiv für deine Gäste mieten?
Hierfür verlangen wir eine Mindestkonsumation

Montag bis Donnerstag

Mittag CHF 1'500.00

Abende CHF 2'500.00

Freitag und Samstag

Mittag CHF 1'800.00

Abende CHF 3'000.00

Für Servicestunden ausserhalb der Restaurant-Öffnungszeiten verrechnen wir CHF 45.- pro Mitarbeitenden und Stunde.

Bitte beachten Sie, dass wir bei kurzfristigen Absagen eine Aufwandsentschädigung verrechnen müssen.

Diese beträgt, falls nichts anderes vereinbart:

Bis 5 Tage vor dem Anlass 20% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis

5 bis 2 Tage vor dem Anlass 50% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis

1 Tag vor dem Anlass 100% vom vereinbarten Gesamt-Menüpreis

Änderungen an der bestätigten Personenanzahl können bis 24 Stunden vor dem Anlass berücksichtigt werden. Danach wird der volle Menüpreis für die nicht anwesenden Gäste berechnet. Sofern nicht anders vereinbart, muss die endgültige Personenanzahl spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden.

Die Verlängerung der Polizeistunde (ab 24:00 Uhr) wird von uns bei Bedarf bei der Polizei beantragt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

Um den Ablauf richtig organisieren zu können, sind wir um die Menü-Auswahl 14 Tage vor dem Anlass dankbar.

Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Wir freuen uns auf einen gelungenen Anlass.

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein

Yak

Poularde, Perlhuhn

Forelle

Lachs

Eier

Milch

Gemüse, Salat

Bergkartoffeln, Ackerbohnen

gefrorene Kartoffelprodukte

Pasta

Risotto

Brot

Senf, Safran

Metzgerei Mark, Lunden, Graubünden

Karin und Daniel, Frümsen, St. Gallen

Gourmet Poulet, Mörschwil, St. Gallen

Ranch Farsox, Alvaneu, Graubünden

Swiss Lachs, Misox, Graubünden

Rusti's Eier, Cazis, Graubünden

Churer Milch, Chur, Graubünden

Lindenhof, Mels, St. Gallen

Bergkartoffeln, Alvaneu, Graubünden

KADI, Langental, Bern

Bonetti, Bad Ragaz, St. Gallen

Terreni alla Maggia, Ascona, Ticino

Bäckerei Signer, Zizers, Graubünden

Adanks Farm, Fläsch, Graubünden