



Bankette & Events

für Gruppen ab 15 Personen



- Apéro Snacks 
- Getränke
- Wein
- Frühling/Sommer
- Herbst/Winter
- Vegi & Salate
- Grill
- Desserts

Apéro Snacks

Knusper zum Wein

CHF 3.00 pro Person

Nüssli, Chips & Blätterteigstangen

Apéro Sélection

CHF 11.00 pro Person

Gorgonzola Bruschette
Melone-Rohschinken Spiess &
Blätterteigstangen

Apéro Riche

3-Gang-Menü CHF 42.00 pro Person

Bresaola Löffel mit Frischkäse
Brie mit Johannisbeer Bruschette
Lachsfarce Brötchen
Tomaten-Mozzarella Spiess &
Sciatt

VORSPEISE
CHF 15.00 pro Person

Risotto mit Spargeln
oder
Polenta mit Rindsgulash
oder
Pizzoccheri

HAUPTGANG
CHF 15.00 pro Person

Mini Blätterteig-Cornets mit Vanillecreme
Schokoladenmousse &
Panna Cotta

DESSERT
CHF 12.00 pro Person

Snacks zur Auswahl

Oliven-Bergkäse Spiess	CHF 3.00 pro Häppli
Ananas-Rohschinken Spiess	
Melone-Tiroler Speck Spiess	
Tomaten-Mozzarella Spiess	
Frucht Spiess	
Bresaola Löffel mit Frischkäse	
Tomaten Bruschette	
Gorgonzola Bruschette	
Brie mit Johannisbeer Bruschette	
Thon Brötchen	
Lachs Brötchen	
Reis Salat im Glas	
Couscous im Glas	

Rindstatar Löffel	CHF 3.50 pro Häppli
Rindscarpaccio Löffel	
Vitello Tonnato	
Avocado-Shrimp Bruschette	
Sciatt	
Gemüse mit Dip	

Flammkuchen	CHF 20.00 pro Stück
Focaccia-Brot mit Tomaten belegt	
Pizza	

Trockenfleisch- und Käseauswahl	CHF 8.00 pro 100 g
---------------------------------	--------------------

Getränke

Engadiner Bier Bernina/Palü/Panaché	CHF 5.50 pro 3.3 dl Flasche
Birra Moretti	CHF 5.00 pro 3.3 dl Flasche
Erdinger Weissbier alkoholfrei	CHF 5.00 pro 3.3 dl Flasche
Puschlaver Waldbeerensaft	CHF 12.00 pro 1 l Karaffe
Staibock Gazosa Bitter Orange/Zitrone/Heildebeere	CHF 5.50 pro 3.3 dl Flasche
Mineral mit und ohne Kohlensäure	CHF 8.50 pro 1 l Flasche
Softgetränke (Rivella, Cola, Shorley, Sprite)	CHF 4.50 pro 3.3 dl Flasche

Weinempfehlungen

Weisswein

Malanser Riesling-Sylvaner	CHF 53.00 pro 0.75 l Flasche
Von Salis AOC Graubünden	
Traubensorte: Riesling-Sylvaner	
Spinalba	CHF 42.00 pro 0.75 l Flasche
Azienda Agricola Venea Abruzzen	
Traubensorte: Trebbiano Sauvignon Blanc	
Pinot Grigio	CHF 47.00 pro 0.75 l Flasche
Kellerei Kurtatsch Südtirol	
Traubensorte: Pinot Grigio	

Rotwein

Pinot Noir	CHF 52.00 pro 0.75 l Flasche
Von Salis AOC Graubünden	
Traubensorte: Pinot Noir	
Zweigelt Unplugged	CHF 52.00 pro 0.75 l Flasche
Hannes Reeh Burgenland	
Traubensorte: Zweigelt	
Insoglio del Cinghiale	CHF 55.00 pro 0.75 l Flasche
Tenuta di Biserno Toscana IGT	
Traubensorte: Cabernet Franc Merlot Syrah	

Schaumwein

Prosecco Naonis Extra Dry	CHF 49.00 pro 0.75 l Flasche
Vini La Delizia DOC	

Menü Vorschläge

Frühling/Sommer - Preis auf Anfrage

Gemischter Salat

Pouletbrust mit Weissweinrisotto und Gemüse

Hausgemachte Cremeschnitte

Blattsalat mit Pfirsich und Kernen

Schweinsschnitzel an Zitronensauce
mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Basilikum Sorbet

Blattsalat mit Beeren

Tagliata vom Rindsentrecôte
mit Kräuter Risotto und Gemüse

Ananas Carpaccio mit Joghurteis

Melone Rohschinken

Kalbsbraten mit Kartoffelpuree und Gemüse

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Sommersalat mit Beeren, Parmesan, Croûton und Kernen

Paniertes Kalbskotlette mit Pommes Frites
und Gemüse

Crêpes mit Carameleis und warmen Amarena Kirschen

Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Basilikum Pesto

Gazpacho

Rindsfilet an Whiskysauce mit hausgemachten Ofenkartoffeln und Gemüse

Vanilleeis mit Früchten

Menü Vorschläge

Herbst/Winter - Preis auf Anfrage

Nüsslisalat mit Speck und Croutons

Rindsgulasch mit Polenta und Gemüse

Linzertorte

Kürbissuppe

Ossobuco vom Schwein mit Spätzli

Braulioeis

Marronisuppe

Rindsbrasato mit Polenta und Gemüse

Warmes Schokoladenküchlein mit Mangosorbet

Nüsslisalat mit Feigen und Sciatt

Kalbs Saltimbocca an Salbei Jus mit Röstkroketten und Gemüse

Ivaparfait (Halbgefrorenes mit Schafsgarbe)

Karottensuppe mit Orange und Zimt

Nüsslisalat mit Steinpilzen, Kastanien und Granatapfel

Roastbeef an Bearnaise-Sauce mit Country Cuts und Gemüse

Mandinensorbet

Steinpilzsuppe

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Kalbsfilet im Teig mit Eierschwämml und Polenta

Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Kastanien und Amaretti

Vegetarische Hauptgänge

Preis auf Anfrage

Pizzoccheri

Tagliatelle an Steinpilzen

Polenta mit Steinpilzen und Käse überbacken

Rösti mit Gemüse und Käse überbacken

Spinat Ricotta Ravioli

Gemüseroulade mit Pilzen

Raclette

ab CHF 20.00 pro Person

Brotwürfel

Frühkartoffeln

Essiggemüse

Salat Buffet

Einfache Salate

- Blattsalat
 - Gurken
 - Mais
 - Karotten
 - Tomaten
-

ab CHF 15.00 pro Person

Eingemachte Salate

- Reissalat
 - Couscous
 - Teigwarensalat
 - Kartoffelsalat
 - Capresesalat
-

ab CHF 17.00 pro Person

Grillteller

3 Sorten Fleisch + 2 Beilagen
ab CHF 45.00 pro Person

Fleisch

Bratwurst

Cervelat

Luganighetta

Hirschwurst

Puletflügeli

Schweinehalssteak

Rindssteak von der Huft

Costine

Zigeunerspiess mit Brot

CHF 23.00 pro Person

Beilagen

Grillgemüse

Maiskolben

Alu Kartoffeln mit Quarksauce

Grillkäse

Dessert Buffet

CHF 5.00 pro Häppli

Panna Cotta

Caramelköpfli

Tiramisu

Schokoladenmousse

Joghurt mit Crunch und Fruchtsauce

Cremeschnitte

Fruchttörtchen

Fruchtsalat

Mini Blätterteig-Cornets mit Vanillecreme

Organisieren Sie Ihren Event mit uns!

Senden Sie uns eine E-Mail an **info@restorantsuren.ch** mit folgenden Informationen:

- Art des Anlasses
- Gewünschte Speisen und Getränke
- Ihre Kontaktangaben
- Anzahl Personen
- Gewünschtes Setup oder Dekoration
- Rechnungsadresse