

Apéro Häpplis:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tomaten Bruschetta 2. Blätterteigstangen 3. Ananas-Rohschinken Sticks 4. Oliven und Bergkäse 5. Tomaten-Mozzarella Sticks 6. Bresaola Löffel mit Fischkäse 7. Sciatt 8. Gemüse mit Dip 9. Chips und Salziges 10. Crevetten 11. Lachstartar Brötli 12. Capuns
Snack 1:	<p>Kalte Platten mit Käse, Bresaola, Rohschinken und Salami Brot und Essiggemüse als Beilage</p> <p>***</p> <p>Schokoladenmousse und Panna Cotta in kleinen Portionen zum Kaffee serviert</p>
Snack 2:	<p>Kalte Platten mit Fleisch, Käse (und Melone)</p> <p>CHF 8.00/100gr.</p>
Menü 1: 2-Gang Sommer/Herbst	<p>Engadiner Hirschwurst mit Pizzoccheri</p> <p>***</p> <p>Hot Berry</p>
Menü 2: 2-Gang Herbst	<p>Hirschpfeffer mit Spätzli</p> <p>***</p> <p>Vermicelle mit Vanilleglace</p>
Menü 3: 2-Gang Sommer - Fisch	<p>Caprese Salat</p> <p>***</p> <p>Risotto mit Riesencrevetten serviert</p>
Menü 4: Herbst Sommer	<p>Kürbissuppe</p> <p><i>Sommer: Blattsalat mit Rohschicken und Melone</i></p> <p>***</p> <p>Pouletbrust mit Spinatspätzli und Gemüse</p> <p>***</p> <p>Vermicelle mit Vanilleglace</p> <p><i>Sommer: Coupe Cinuos-chel</i></p>

ANLASS-ÜBERSICHT

Menü 5: Herbst/Winter Sommer	Kürbissuppe <i>Sommer: Gemischter Salat</i> *** Engadiner Hirschwurst mit Veltliner Pizzoccheri *** Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen
Menü 6: Sommer/Winter	Gerstensuppe ***** Schweinspiccata mit Spaghetti ***** Panna Cotta mit Waldbeeren
Menü 7: Sommer	Capuns da la Veduta (3) *** Schweinesteak mit Käse und Tomaten überbacken mit Risotto *** Brownie mit Joghurtglace
Menü 8: Sommer Konfirmation	Sommersalat mit Waldbeeren und Kernen *** Rinds Tagliata mit Ofenkartoffeln und Gemüse *** Zweifarbige Schokoladen Mousse
Menü 9: Sommer Konfirmation	Veltliner Salat mit Sciatt und Bresaola *** Ossobuco vom Kalb mit Polenta und Gemüse *** Zimteis mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen
Menü 10: Sommer	Nordischer Salat mit Rauchlachsrosetten *** Schweines- und Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse *** Brownie mit Joghurtglace
Menü 11: Sommer	Rucola Salat mit Pfirsich, Aprikosen, Avocado und Kernen *** Schweinesteak mit Thymiansauce Kartoffelgratin und Gemüse *** Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen

Menü 12: Sommer	Burratina auf Cherrytomaten und Rucola *** Schweine/-Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse *** Brownie mit Mangosorbet
Menü 13: Sommer	3 Stk. Capuns da la Veduta *** Rindstagliata mit Ofenkartoffeln und Gemüse *** Brownie mit Mangosorbet
Menü 14: Fisch Herbst/Winter Sommer	Tomatencremesuppe *** Lachsfilet an Tomaten-Rahmsauce mit Butterreis und Gemüse *** Panna Cotta mit Zimt Apfelmousse und karamellisierten Pekannüssen <i>Sommer: Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i>
Menü 15: Sommer/Winter	Blattsalat mit Sciatt und Bresaola *** Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse *** Hot Berry
Menü 16: Winter Vegi Sommer Vegi	Wintersalat Blattsalat mit Mandarinen, getrockneten Feigen, Ziegenkäse und Kerne <i>Sommer: Rucolasalat mit Pfirsich, Aprikosen, Avocado und Kernen</i> *** Powerteller Ofenkartoffel mit Gemüse, Falafel Joghurt Dip oder «Jagdteller» ohne Fleisch mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne *** Dessert

Menü 17: Winter mit Vegi Option	Kürbiscremesuppe *** Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen (Vegi: Pilzragout mit Wildbeilagen) *** Winterliches Panna Cotta mit Zimtapfelmus und karamellisierten Nüssen
Menü 18: Winter	Wintersalat Nüsslissalat mit Apfel, Feta, Speck-Chip, Cranberries und Walnüsse *** Saltimbocca vom Kalb mit Polenta und Gemüse *** Hausgemachtes Schokoladenmousse
Menü 19: Winter/Herbst	Nüsslissalat mit Ei und Croutons *** Wildschnitzel vom Val Susauna mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne *** Vermicelles
Menü 20: Winter	Kürbiscremesuppe *** Wildpfeffer vom Val Susauna mit hausgemachten Spätzli karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne *** Panna Cotta mit Zimt Apfelmousse und karamellisierten Pekannüssen
Menü 21: 4-Gang Winter	3 Stk. Capuns da la Veduta *** Wintersalat Blattsalat mit Mandarinen, getrockneten Feigen und Nüsse *** Rindstagliata mit Bratkartoffeln und Gemüse *** Orangencarpaccio mit Joghurtglace

Menü 22: 4-Gang Winter	Kraftbrühe mit Mini-Knödel *** Salat mit Lachstatar *** Filet vom Rind und Hirsch Polenta Taragna und Gemüse *** Zweifarbige Schokoladenmousse
Menü 23: 4-Gang Winter	3 Stk. Capuns da la Veduta *** Burratina auf Cherrytomaten und Rucola *** Ossobuco vom Kalb mit Kartoffelstock und Gemüse *** Warmes Schokoladenküchlein mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
Hauptgänge Vegi:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jagdteller ohne Fleisch 2. Pizzoccheri 3. Gemüseteller mit Butterreis/Kartoffeln und Frühlingsrollen/Falafel 4. Rösti überbacken mit Käse und Gemüse 5. Spinat-Ricotta Ravioli 6. Spätzli an Rahmsauce mit Pilzen und Spinat