

## BANKETT - MENÜVORSCHLÄGE



Gestalten Sie Ihren Anlass mit einem einmaligen kulinarischen Erlebnis. Ob ein Open-Air BBQ, Fondue auf dem offenen Feuer oder einen erfrischenden Apéro in der Cheminée Lounge, wir überraschen Ihre Gäste mit aussergewöhnlichen Ideen.

Mit unserem Menükonzept können Sie aus allen Vorschlägen Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne und bieten Ihnen eine saisonale und frische Küche, wenn immer möglich auch regional, mit aufeinander abgestimmten Speisen. Allfällige Preisänderungen behalten wir uns vor.

Vertrauen Sie uns Ihre Wünsche an. Wir kümmern uns um die erfolgreiche Ausrichtung Ihres Anlasses.

**Unser kompetentes und motiviertes Team freut sich auf Sie.**

## APÉRO ab 20 Personen

---

### Mini-Apéro

„PRIVÀ“ Nussmischung  
Mini-Schinkengipfeli  
Mini-Apéro-Chüechli assortiert  
(Käse, Lauch mit Speck,  
Broccoli und Tomaten/Frischkäse)

Preis pro Person CHF 9.50

### Frisch und Leicht

Gurkenkaltschale mit Apfel und Meerrettich  
Mediterrane Mini-Muffins  
Grappa-Käse-Bällchen

Preis pro Person CHF 11.00

### Aus dem Pizzaofen

Flammkuchenstückchen  
Pizzavariationen (wahlweise auch süss)  
Crissini mit Rohschinken

Preis pro Person CHF 12.00

### Aus der Region

Bündnerfleischpraliné mit Frischkäse  
Kräutertaschen mit Grischa Schinken  
Birnenbrotecke mit Brie  
Bündner Gerstensalat mit Hirschsalsiz

Preis pro Person CHF 17.00

### Erfrischend anders

Scones mit Preiselbeer-Käse-Crème  
Auberginenröllchen  
Spinat-Frittata-Würfel  
Beef Lollys

Preis pro Person CHF 17.50

### Um die Welt

Avocado-Mango-Mozzarella-Salat im Glas  
Seeteufelspiessli mit Zitronen-Aioli  
Poulet-Satay-Spiess mit Aprikosenchutney  
Gaspacho Andaluz  
Vegi-Sushi-Röllchen

Preis pro Person CHF 22.50

## APÉRO EVENTS ab 20 Personen

---

### Sommer-Special

Ein Apéro-Grill mitten in der Blumenwiese?  
Wer wünscht sich nicht einen solchen Start in einen  
lauen Sommerabend?! PRIVÀ macht's möglich:

Gebratener Maiskolben mit Chili-Estragon-Butter

Polentawürfelspiess im Speckmantel

Mini-„PRIVÀ“ Burger

Grillierte Früchtespiessli

**Preis pro Person CHF 18.00**



### Winter-Special

Der etwas andere Apéro draussen  
auf unserem Dorfplatz:

Gemütliches Fondue am Lagerfeuer mit langen  
Fonduegabeln, einem wandernden Brotkörbli und  
weissem Glühwein.

Ein einmaliger und ungezwungener Outdoor-Einstieg in  
Ihren Anlass!

**Preis pro Person CHF 22.00**



Oder stellen Sie Ihren Apéro selbst aus folgenden Komponenten zusammen:

### Apéro Kalt

---

„PRIVÀ“ Nussmischung (Curry-Cashewnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse, Pecannüsse)

---

Gazpacho Andaluz im Glas

---

Gurkenkaltschale mit Apfel und Meerrettich

---

Bündner Gerstensalat mit Hirschsalsiz

---

Avocado-Mango-Mozzarella-Salat im Glas

---

Saisonale Früchtespiessli

---

Birnenbrotecke mit Brie

---

Grappa-Käse-Bällchen

---

Scones mit Preiselbeer-Käse-Crème

---

Salsiz und Alpkäse aus der Region

---

Bündnerfleischpraliné mit Frischkäse

---

Hausgemachte Ciabatta Würfel mit Speck, Oliven, Zwiebeln und Kräutern

---

„PRIVÀ“ Tramezzini (kalt oder warm mit verschiedenen Füllungen)

---

Vegi-Sushi-Röllchen

---

Lachstatar im Cornet mit Guacamole und Sauerrahm

---

### Apéro Warm

---

Auberginenröllchen gefüllt mit Mandeln, Kapern, Tomaten, Parmesan

---

Gebratener Maiskolben mit Chili-Estragon-Butter

---

Polentawürfelspiess im Speckmantel

---

Spinat-Frittata-Würfel

---

Flammkuchenstückchen assortiert

---

Mediterrane Mini-Muffins mit Feta, Oliven, getrockneten Tomaten und Joghurt

---

Kräutertaschen mit Grischa Schinken aus Valbella

---

Poulet-Satay-Spiess mit Aprikosenchutney

---

Rindshackbällchen am Gemüsespiess

---

Beef-Lollys gefüllt mit Spinat, Käse und Pilzen

---

Mini-„PRIVÀ“ Burger

---

Seeteufelspiessli mit Pancetta, Rosmarin und Zitronen-Aioli

---

## FLYING LUNCH/DINNER ab 20 Personen

---

Bringen Sie Bewegung und Kommunikation in Ihren Anlass, auch beim Genuss! Vom Fingerfood-Apéro bis zum Dessert servieren wir Ihnen Ihre Auswahl an Speisen in kleinen Häppchen.

### Fingerfood-Apéro

Bruschetta mit luftgetrocknetem Parmaschinken und Feigensenf  
Gefüllte Arancini mit Oliven, Pesto und Mozzarella  
Crêpe-Kräuter-Röllchen  
Asiatische Fleischbällchen mit Chili-Limetten-Dipp  
Marinierte Feta-Spiesse

### Auswahl pro Person mit 3 Varianten CHF 9.50

(Fingerfood-Apéro mit 3 Varianten ausserhalb des Flying Lunch/Dinner: Zuschlag von CHF 7.00 pro Person)

---

### Kalt

Avocado-Melonen-Salat im Glas  
Randenwürfel mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernen  
Mousse von getrockneten Tomaten und Rucola  
Thunfischtatar mit Sesam und Rettich  
Marinierter Rindfleischsalat mit jungem Lauch und Peperoni  
Geräucherte Entenbrust auf Kichererbsencouscous

### Suppen

Kalte Erbsensuppe mit Minze  
Melonenkaltschale  
Curry-Ingwersuppe mit Kokosmilch  
Weisse Bohnencremesuppe mit Ofen-Cherry-Tomaten  
Süsskartoffelcremesuppe mit Cremolata

### Warm

Acquerello-Zitronen-Risotto mit Parmesanchips  
Maroni-Pancakes mit Egli und Salbei  
Hausgemachte Ravioli mit Rucola, Kirschtomaten, Fenchel, Salsiccia & Basilikum  
Lachsforelle mit Linsen und Peperoni  
Tandoori Lamm auf cremiger Polenta und Minzjoghurt  
Rindsfiletwürfel auf Süsskartoffelpürée

### Desserts

Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bienenstich im Glas  
Schwarzwälder-Tiramisu  
Panna Cotta mit Aprikosen-Mango-Mus  
Mousse au Chocolat serviert mit Fruchtgarnitur

6 Gerichte	2 kalt, 1 Suppe, 2 warm, 1 Dessert	CHF 38.00
8 Gerichte	2 kalt, 1 Suppe, 3 warm, 2 Dessert	CHF 46.00
10 Gerichte	3 kalt, 1 Suppe, 3 warm, 3 Dessert	CHF 52.00
12 Gerichte	3 kalt, 1 Suppe, 4 warm, 4 Dessert	CHF 60.00

## BERGHÜTTLI-ZNACHT ab 20 Personen

---



Warmes Holz, eine offene Feuerstelle, karierte Kissen und Holzbänke mit Fellen – Geniessen Sie das urige Alpenfeeling in unserem Berghüttli mitten auf dem Dorfplatz unserer Lodge. Serviert werden Schweizer Käsesklassiker und Bündner Spezialitäten, ideal für kalte Wintertage.

Ab 25 Personen ist das Berghüttli exklusiv für Sie reserviert.

### Berghüttli-Menü

Bündnerplättli

.....  
Käsefondue

.....  
Schoggiküachli mit Rahm

CHF 48.00 pro Person



## MENÜVORSCHLÄGE ab 20 Personen

---

### MENÜ 1

Kokos-Zitronengrassuppe  
mit Sahnehaube  
\* \* \*

Maispouardenbrust  
an roter Thaicurrysauce  
mit Wokgemüse und Jasminreis  
\* \* \*

Frische Ananas mit Vanille-Mascarpone  
auf Passionsfruchtsauce

**CHF 48.00**

---

### MENÜ 3

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum-Quarkknödel  
\* \* \*

Hausgemachte Rindsroulade  
mit Kartoffel-Selleriepüree und Rotkraut  
\* \* \*

Kokos-Panna Cotta

**CHF 50.00**

---

### MENÜ 5

Rucolasalat  
mit halb getrockneten Kirschtomaten  
und Parmesan  
\* \* \*

Pochiertes Wolfsbarschfilet  
mit Thymianbutter  
frischem Blattspinat und gebratenen Kartoffeln  
\* \* \*

Amarettiparfait mit Orangensalat  
und Schokoladensauce

**CHF 62.00**

### MENÜ 2

„PRIVÀ“ Salat mit Sprossen, Rüebl, Radiesli  
Croûtons und Hausdressing  
\* \* \*

Zürigeschnetztes vom Truthahn  
an Champignonrahmsauce  
mit frischer Butterrösti und Gemüse  
\* \* \*

Fruchtsalat  
mit Kirsch- und Vanilleglace

**CHF 48.00**

---

### MENÜ 4

Gartensalat mit gebratenen Saisonpilzen  
an Baumnussöl-Dressing  
\* \* \*

Brasato an kräftiger Barolosauce  
mit Kartoffel-Lauchgratin  
und saisonalem Gemüse  
\* \* \*

Bratapfel mit Vanille-Zimtsauce

**CHF 58.00**

---

### MENÜ 6

Gebratene Riesencrevetten  
auf knackigem Eisbergsalat an Honig-  
Ingwerdressing  
\* \* \*

Rindsentrecôte vom Grill  
an Pommery-Senfsauce  
mit Auberginen-Tomaten-Lasagne  
und Schupfnudeln  
\* \* \*

Lauwarmer Beerenkompott  
mit Sauerrahmglace im Hüppenkörbli

**CHF 72.00**

## MENÜVORSCHLÄGE ab 20 Personen

---

### MENÜ 7

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen  
und Extra Vergine Olivenöl  
an Rucola Bouquet  
\* \* \*

Gebratenes Filet vom Bachsaibling  
auf Kerbelschaum  
dazu feines Lauchgemüse mit  
geschmorten Strauchtomaten  
\* \* \*

Kalbsnierstück niedergegart  
an Madeirajus und Waldpilzen in Rahm  
an Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln  
\* \* \*

Grand Marnier Parfait  
mit Fruchtcoulis und Obst nach Saison

**CHF 96.00**

### MENÜ 9

Thunfischtatar auf Papaya,  
Graved Lachs an Dillsenssauce  
und Rauchlachsrosette an Meerrettichschaum  
\* \* \*

Doppelte Rindsbouillon  
mit Sherry unter der Blätterteighaube  
\* \* \*

Gebratenes Rotbarbenfilet  
auf geschmortem Safranfenchel  
an süss-saurem Tomatenconfit  
\* \* \*

Kalbskarree am Stück gebraten  
an Portweinjus und Rahmwaldpilzen  
Gemüsebouquet und Kartoffel-Lauchgratin  
\* \* \*

Himbeercharlotte mit Beerencoulis

**CHF 114.00**

### MENÜ 8

Carpaccio von Jakobsmuscheln und  
Wildlachs an Koriander-Limettenvinaigrette  
\* \* \*

Curry-Ingwer-Suppe  
mit Poulettandoori  
\* \* \*

Zanderfilet auf Wokgemüse  
an roter Jaipur-Currysauce  
mit Mie-Nudelnest  
\* \* \*

Argentinisches Rindsfilet an Sezuan  
Pfefferjus, Pak Choi Gemüse  
und Sellerie-Kartoffelstock  
\* \* \*

Lycheesorbet auf exotischen Früchten  
Mangomousse und Crème Brulée  
mit Zitronengras aromatisiert

**CHF 112.00**

### MENÜ 10

Antipasti Teller mit Grillgemüse, Melone mit  
Parmaschinken Meeresfrüchtesalat,  
Vitello Tonnato und Salatbouquet  
\* \* \*

Geflügelconsommé mit Streifen von  
getrockneten Tomaten und Rucolaflädli  
\* \* \*

Tagliatelle mit Basilikumpesto und Pinienkernen  
\* \* \*

Sorbet von saisonalen Früchten  
\* \* \*

Wolfsbarschfilet an Limettenbutter  
auf Blattspinat-Artischockengemüse  
\* \* \*

Kalbssteak an Marsalajus  
mit mediterranem Gemüse  
und getrüffeltem Kartoffelroulade  
\* \* \*

Dessertbuffet „PRIVÀ“

**CHF 132.00**



## FRÜHLING ab 20 Personen

---

### Kalte Vorspeisen

Herzhaftes Tomatenmousse mit Frühlingssalaten und Bärlauchvinaigrette

Hausgebeizter Wildlachs mit marinierten Spargelspitzen im Kartoffelnest (+ CHF 4.00)

Tatar von der Räucherforelle mit Salatbouquet und Kerbel-Kartoffeldressing (+ CHF 4.00)

Carpaccio vom Rindsfilet mit Kräuterolivenöl und Alpkäsespänen (+ CHF 4.00)

### Suppen

Geflügelessenz mit Pistaziennocken

Bärlauchcrèmesuppe mit „Crème-fraiche“

Cappuccino von der Petersilie mit Shrimps

Leichte Schaumsuppe vom Spargel mit Orangenklösschen

### Warme Vorspeise

Bärlauchravioli an einer leichten Rosmarinsauce mit Trockentomaten

Luftiges Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout an Kräuterschaumsauce

Pochiertes Saiblingsfilet auf Risotto mit glasierten Spargelspitzen und Parmesanchips (+ CHF 9.00)

### Hauptgang

Blätterteigkissen gefüllt mit Spargelragout

Gebratene Pouletbrust im Röstimantel an einer Barologlace mit Gemüse

Pochierte Lachstranche auf Martinibuttersauce mit Frühlingslauch und Rahmnudeln

Geschmorter Kalbsbraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Selleriepüree (+ CHF 9.00)

Zartes Roastbeef am Stück gebraten an Kräuterbearnaise mit Grilltomate und Kartoffelgratin (+ CHF 9.00)

### Dessert – süss oder rezent

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Limettensorbet

Schokoladenterrine an einer Erdbeersauce

Apfeltarte mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Alpkäsevariation mit Früchtebrot (+ CHF 4.00)

**Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen:** Kartoffelgratin, neue Kartoffeln, gemischter Reis oder Nudeln. Nachservice von Beilagen inklusive.

**3 Gang Menü CHF 49.00 | 4 Gang Menü CHF 59.00 | 5 Gang Menü CHF 67.00**

## SOMMER ab 20 Personen

---

### Kalte Vorspeisen

Sommersalat mit frischen Früchten an einer Himbeervinaigrette

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico und hausgemachtem Pesto

Tatar vom Aroser Trockenfleisch mit sommerlichem Salatbouquet (+ CHF 4.00)

Terrine von Kräuterhüttenkäse im Rauchlachsmantel auf mariniertem Gurkencarpaccio (+ CHF 4.00)

Harmonie von erfrischender Cavaillon-Melone und herzhaftem Bündner Rohschinken (+ CHF 4.00)

### Suppen

Curry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch

Gazpacho Andaluz

Essenz von der Baumtomate mit Basilikum-Eierstich

Kalte Gurkenschaumsuppe mit Kräuter-Crème Fraîche

### Warme Vorspeise

Gemüse-Ricottaravioli an einer leichten Käse-Olivensauce

Gebratenes Zanderfilet auf Safrannudeln mit Petersiliensauce (+ CHF 7.00)

Pochiertes Saiblingsfilet auf Vollkornrisotto mit gelbem Paprikaschaum (+ CHF 7.00)

Gebratene Riesencrevetten auf Gemüse-Couscous (+ CHF 8.00)

### Hauptgang

Sommertagiatelle mit Zitrone, Büffelmozzarella und Pecorino

Mistkratzerli auf Zucchettigemüse mit Alpenkräuterpüree

Asiatisches Pouletrahmgeschnetzelttes mit Basmatireis und Curry

Schweinefilet am Stück gebraten mit Mozzarella an Rucolasauce und Maisblinis (+ CHF 9.00)

Gegrillte Kalbsplätzli an Zitronenrahmsauce mit sommerlichem Gemüsebouquet und Nudeln (+ CHF 9.00)

### Dessert – süss oder rezent

Mousse von frischen Beeren mit Waldmeistersabayone

Frisches Holunderblütensorbet mit Früchten garniert

Kirschen-Schokoladentarte mit Vanilleeis

Alpkäsevariation mit Früchtebrot (+ CHF 4.00)

**Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen:** Kartoffelgratin, Reis, Nudeln oder Bratkartoffeln.

Nachservice von Beilagen inklusive.

**3 Gang Menü CHF 49.00 | 4 Gang Menü CHF 59.00 | 5 Gang Menü CHF 67.00**

## HERBST ab 20 Personen

---

### Kalte Vorspeisen

Leichtes Gorgonzolamousse mit marinierten Tomaten, Friséesalat und Aceto-Balsamico  
Herbstliches Salatbouquet mit gebratenen Edelpilzen, Walnussdressing und Croûtons (+ CHF 4.00)  
Gegrillte Scheibe vom hausgebeizten Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce (+ CHF 4.00)  
Waldpilzterrine an Hagebutten-Holunderchutney mit herbstlichen Blattsalaten (+ CHF 4.00)

### Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons  
Cappuccino von der Petersilienwurzel  
Essenz vom Wildgeflügel mit Orangenfilet  
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Majoranklösschen

### Warme Vorspeise

Fettucine mit Kürbis und Steinpilzen  
Geschmorter Chicorée auf Linsensalat und Walnussdressing  
Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmkabis und Kräuterkartoffeln (+ CHF 7.00)  
Sautiertes Seeteufelmédailon an Balsamicosauce auf Pinien-Traubenrisotto (+ CHF 9.00)

### Hauptgang

Spinatstrudel an Waldpilzsauce auf Ratatouillegemüse  
Gebratene Perlhuhnbrust an einer Tannenwipfelsauce auf Rahmwirsing mit Kartoffelplätzchen  
Zarter Gemspfeffer mit Apfelrotkohl, glacierten Maroni und Haselnussspätzli  
Hirschentrecôte im Orangenbriochemantel an Preiselbeersauce auf Linsengemüse und Selleriepüree  
Gegrilltes Lamentrecôte mit Kräuterkruste an Alpenheusauce, Butterbohnen und Gratintaler (+ CHF 9.00)

### Dessert – süss oder rezent

Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Quitteneis  
Parfait von der Baumnuss auf Birnensalat  
Zwetschgenmousse an einer Quittensauce  
Alpkäsevariation mit Früchtebrot (+ CHF 4.00)

**Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen:** Kartoffelgratin, Spätzli, Reis oder Nudeln. Nachservice von Beilagen inklusive.

**3 Gang Menü CHF 49.00 | 4 Gang Menü CHF 59.00 | 5 Gang Menü CHF 67.00**

## WINTER ab 20 Personen

---

### Kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit karamelisierten Haselnüssen und Sanddornvinaigrette

Parfait von Trockenfleisch auf marinierten Hülsenfrüchten und Kürbiskernöl vinaigrette (+ CHF 4.00)

Sülze vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und leichter Meerrettichsauce auf Chicorée-Salat (+ CHF 4.00)

Geräucherte Entenbrust mit Geflügellebermousse an Holunderchutney und Salatbouquet (+ CHF 4.00)

### Suppen

Erbsenschaumsuppe mit Minze

Essenz von der Petersilienwurzel mit Sellerieklösschen

Weisse Zwiebelcrèmesuppe mit Armagnac parfümiert und Croûtons

Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

### Warme Vorspeise

Winterpasta mit Wirsing, Ricotta, Nüssen und gebratenen Birnen

Gegrilltes Lachsfilet an Martinibuttersauce mit schwarzen Nudeln (+ CHF 6.00)

Gebratenes Saiblingsfilet auf Acquerello Risotto mit Mascarpone (+ CHF 7.00)

Pochiertes Rotbarbenfilet unter der Pestokruste mit Safrankartoffelpüree (+ CHF 7.00)

### Hauptgang

Puschlaver Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse

Geschmorter Kalbsbraten an einer Rahmsauce mit Mandelbroccoli und Pilzpolenta (+ CHF 9.00)

Gebratene Entenbrust an einer Trauben-Nusssauce mit feinem Rotkabis und Apfelsemmelbrioche

Rindshuftsteak mit Tomaten-Kräuterkruste, Rosmarin-Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Zartes Roastbeef an einer Barolosauce mit Kräutergrilltomate und Gratintaler (+ CHF 9.00)

Gegrillte Lammkotelette an Thymiansauce auf Kartoffel-Bohnenragout und kandierten Cherrytomaten

### Dessert – süss oder rezent

Maronimousse an Preiselbeersauce

Birnen-Schokoladentarte mit Vanilleeis

Pochierte Rotweibirne mit hausgemachtem Zimteis

Alpkäsevariation mit Früchtebrot (+ CHF 4.00)

**Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen:** Kartoffelgratin, gemischter Reis, oder Kartoffel-Selleriepüree. Nachservice von Beilagen inklusive.

**3 Gang Menü CHF 49.00 | 4 Gang Menü CHF 59.00 | 5 Gang Menü CHF 67.00**