

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
Miniquiche
(Käse, Speck und Zwiebeln,
Trockentomaten, Oliven und Frischkäse)

Preis pro Person CHF 12

Aus dem Pizzeria

Flammkuchenstückchen
Mini- Pizzavariation
Grissini mit Rohschinken
Pizzagnocchi mit Pesto ✓

Preis pro Person CHF 16

Vegan

Mini Wrap mit Avocado, Tomate und
Rucola ✓
Auberginenröllchen mit Humus gefüllt ✓
Couscous Salat mit Mango und
Basilikum ✓
«Fleischnäpfe» an Tomatensalsa ✓

Preis pro Person CHF 21

✓ Vegan

Aus der Region

Bündnerfleisch-Praliné mit Frischkäse
Birnenbrot mit Butter
Bündner Gerstensalat mit Salsiz
Bündner Plättli (+ CHF 7)

Preis pro Person CHF 14

Von den Sternen

Rindstartar auf Pumpernickel ✓
Poulet Satay Spiessli
Getrüffeltes Kartoffelshot
Lachstartar auf Toast

Preis pro Person CHF 24

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:

Sommerbowle (mit oder ohne Alkohol)

Kalbs Chipolata

Maiskolben

Preis pro Person CHF 19



Winter-Special

Der etwas andere Apéro draussen
auf unserem Dorfplatz:
Ein einmaliger und ungezwungener Outdoor-
Einstieg in Ihren Anlass!

Gemütliches Glühweintrinken am offenen Feuer,
dazu heisse
Marroni und frisches Birnenbrot mit Butter.

Preis pro Person CHF 24

Gemütliches Fondue am Lagerfeuer mit langen
Fonduegabeln und
und wandernden Brotkörbli. Dazu wärmender Glühwein.

Preis pro Person CHF 28



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 als Häppchen.

Kalt	CHF
Italienischer Brotsalat✓	9
Randenwürfel mit Ziegenfrischkäse und Baumnuss	9
Tunatartar mit Sesam und Rettich	12
Marinierter Rindfleischsalat mit Frühlingslauch und Tomaten	12
Geräucherte Forelle mit Kräutercouscous	12
Rindstartar auf Pumpernickel	15
Mini- Wrap (Vegetarisch oder mit Poulet)	8
Suppen	
Erbsencapuccino	7
Kokos- Currysuppe mit Ingwer✓	8
Bünder Gerstensuppe	7
Gurkencaspacho mit Basilikum✓	7
Warm	
Saisonales Risotto mit Parmesanchip	12
Wolfsbarsch auf Linsenragout	15
Lachspraline mit Panko und Mango	17
Rindsfiletwürfel auf Sellerie- Kartoffelstampf	19
Desserts	
Tiramisù	14
Gebrannte Crème mit Mandeln	12
Chiasamen Kokospudding mit saisonalem Früchtekompott✓	12
Schokoladenmousse	11
Blaubeer Cheesecake	9

✓ Vegan

BERGHÜTTLI-ZNACHT



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

Ab 30 Personen ist das Berghüttli exklusiv für Sie reserviert.

Berghüttli-Menü „de Luxe“

Salat in der Schüssel

....

Fondue Chinoise

mit hausgemachten Saucen und Beilagen

....

Schoggiküachli

mit Vanilleglace und Rahm

CHF 79.00 pro Person

Berghüttli-Menü „classic“

Bündnerplättli

....

Käsefondue

....

Schoggiküachli

mit Vanilleglace und Rahm

CHF 64.00 pro Person



MENÜVORSCHLÄGE ab 20 Personen

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

	CHF
Blattsalat mit Gemüse und Nüssen✓	12
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Meersalz und Alpkäsespänen	24
Nüsslisalat mit Ei und Granatapfelkernen	19
Ceaser Salad mit Speck, Pouletstreifen und Crôutons	23
Burattina auf italienischem Brotsalat	21
Bündnerfleischtartar mit Gerste und Lauchstroh	19
Lachstartar mit Pumpnickel und Avocado	21
Ackerbohmentartar mit Gurke und Filo✓	24
Couscoussalat mit knackigem Gemüse und Basilikumpesto✓	18

Suppen

Getrüffelte Kohlrabisuppe✓	14
Rieslingsuppe mit Bündnerfleischchip	15
Kokos- Currysuppe mit Ingwer✓	14
Capuccino von der Pastinakenwurzel	14
Erbsenschaumsuppe mit Minze✓	14
Bouillon mit Flädli	13
Gerstensuppe	15

Warme Vorspeise

Pochiertes Knusperei an getrüffeltel Kartoffelcrème, mit Spinat und Parmesanchip	23
Gebratenes Saiblingsfilet mit Venerereis und Zitronenschaum	26
Tagliatelle mit Rucola, Cherrytomaten und Olivenöl✓	19
Strozzapreti an Basilikumpesto und Kartoffeln✓	19
Brasatoravioli an Salbeibutter	21
Asiatisch marinierte Riesengarnele auf roten Currylinsen	24
Arancini mit Tomatensalsa	21
Frittierte Gemüserolle mit Randen Humus✓	19

✓ Vegan

Hauptgang

Fleisch	CHF
Entrecôte mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	56
Rindsfilet an Rotweinjus, Pommes Dauphine und Selleriepüree	64
Tagliata vom Rind auf Rucola- Parmesanbeet mit Kräuterkartoffeln	56
Lammkarrée an Kräuterkruste mit Kräuterjus und Süsskartoffelstampf	45
Lammnierstück mit weissem Bohnenragout und geschmortem Wurzelgemüse	45
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfarce auf Risotto mit Taleggio	36
Maispouardenbrust mit Madeirajus, mediterranem Kartoffelstampf und gebratenem Lauch	36

Fisch	CHF
Steinbutt an Zitronensauce auf Mascarponeisotto und Romanesco	49
Zanderfilet mit Ratatouille und Tagliatelle	42
Tunasteak mit Teriyakijus Wasabi- Kartoffelpüree und gebratenem Gemüse	45
Saiblingsfilet mit Safranschaum, Venerereis und Tomatenconfit	41

Vegetarisch/Vegan

Brasierter Chicorée mit Couscous und Pecanüssen✓	37
Kartoffel- Lauchstrudel mit Pilzragout	35
Quarkpizzokel mit Heidner Bärgkäse, Frühlingslauch und Rahm	31
Ravioli mit Tomaten und Mozzarella an rassiger Tomatensauce mit Basilikum	29
Planted chicken an Pilzrahmsauce mit Rösti und Gemüsebouquet✓	31

Dessert

Tiramisù	14
Schokoladenmousse mit Granola und Rahm	14
Nusstorten Trifle	14
Chiasamen- Kokospudding mit saisonalem Fruchtspiegel✓	16
Blaubeer Cheesecake mit Joghurteis	15
Gebrannte Crème mit Mandeln	13
Schokoladenküachli mit Vanilleeis und Rahm	15
Lauwarmer Schokobrownie mit Rahm und Eis	14
Sorbetvariation✓	13

✓ Vegan