

# Menüvorschläge



## Liebes Brautpaar

Sie haben dieses Glück gefunden und sich für die Liebe entschieden?

Wir gratulieren Ihnen zu diesem Schritt und freuen uns,  
dass Sie gemeinsam diesen Weg gehen.

Verbringen Sie einen der schönsten Tage Ihres Lebens inmitten der alpinen Natur,  
umgeben von der sanften Bergluft der Bündner Berge.

Erzählen Sie uns in einem persönlichen Gespräch über Ihre Traumhochzeit.

Mit grosser Freude unterstützen wir Sie in der Planung,  
sodass Sie den grossen Tag in vollen Zügen geniessen können.

Wir sind überzeugt, dass die heimelige Atmosphäre der PRIVÀ Alpine Lodge Sie und Ihre  
Gäste begeistern wird. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Ihre PRIVÀ Alpine Lodge – alles für die Liebe!**

## Unsere Apéros

Im Freien auf der Blumenwiese, in unserem „Berghüttli“ oder auf dem „Dorfplatz“ den Einstieg geniessen, die Vorzüge der regionalen Produkte aus dem Bündnerland erleben, kulinarisch rund um die Welt segeln oder frei nach Ihren Wünschen– so beginnt Ihr schönster Tag bei uns!

### Klein aber fein

„PRIVÀ“-Nussmischung  
Flammkuchenstückchen assortiert  
Crissini mit Rohschinken

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 der Region

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

Preis pro Person CHF 17.00

### Um die Welt

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

Preis pro Person CHF 22.50

## Erfrischend anders

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

Preis pro Person CHF 17.50

## 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 und einem wandernden  
Brotkörbli. Dazu ein wärmender weisser  
Glühwein.  
Ein unvergesslicher Einstieg in die etwas  
andere Winter Outdoor-Hochzeit!

Preis pro Person CHF 22.00

## „PRIVÀ“ Tramezzini

Feiern sie ein Festival der Mini-Tramezzinis  
mit den unterschiedlichsten feinen und  
saisonalen Füllungen. Hier einige gluschtige  
Vorschläge:  
Erbsen-Mozzarella-Tramezzini  
Tramezzini mit Kräuterquark, Garnelen,  
Tomaten und Rucola  
Porchetta Tramezzini mit Balsamico-  
Zwiebeln  
  
ODER: Kreieren Sie Ihren **persönlichen**  
**Tramezzini-Apéro**: Sie geben uns Ihre  
Wunschzutaten bekannt und wir zaubern's für  
Sie!

Preis pro Person CHF 21.00

Oder stellen Sie Ihren Apéro selbst aus folgenden Häppchen 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

---

## 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

---

## Unsere Vorspeisen

### Kalte Vorspeisen

Blattsalatbouquet mit frischen Früchten an unserem Hausdressing	CHF 12.00
Caesar-Salat mit Speck, Parmesanspänen und Kräutercroûtons	CHF 13.00
Nüsslisalat mit Ei und Cranberries an Haselnuss-Dressing	CHF 15.00
Tomaten-Büffelmozzarella-Basilikum Tatar mit Tomatenchips	CHF 17.00
Terrine von Kräuterfrischkäse im Rauchlachsmantel auf Gurkencarpaccio	CHF 17.00
Bündner Trockenfleisch Türmli auf marinierten Hülsenfrüchten und Kürbiskernöl vinaigrette	CHF 18.00
Hausgebeizter Graved Lachs mit aromatisiertem Saisongemüse im Kartoffelnest	CHF 19.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Kräuterolivenöl und Alpkäsespänen	CHF 21.50
Vorspeisentriologie (Tomaten-Mozzarella-Basilikum Tatar, Wildlachs, Rindscarpaccio)	CHF 24.00

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Spaghetti mit Rucola-Pesto	CHF 14.00
Acquerello-Zitronen-Risotto mit Parmesanchips	CHF 19.00
Hausgemachte Raviolo gefüllt mit Ricotta, Mangold und gerösteten Pinienkernen an Trüffelschaum	CHF 22.00
Hausgeräuchertes Entenbrüstli auf rotem Linsensalat mit Mangochutney	CHF 23.00
Knusprige Riesencrevetten im Tempuramantel an einer Wasabi-Aioli Sauce mit grünem Papayasalat	CHF 24.00
Wolfsbarschfilet an Limettenbutter auf Blattspinat-Artischockengemüse mit schwarzem Reis	CHF 28.00

## Suppen

Engadiner Hochzeitssuppe	CHF 11.00
Cappuccino von der Pastinakenwurzel	CHF 11.00
Curry-Ingwersuppe mit Kokosmilch	CHF 12.00
Fläscher Rieslingsuppe mit Bündnerfleischchips	CHF 13.00
Consommé Double mit Eierstich und Sherry	CHF 15.00

# Unsere Hauptgerichte

## Fleisch

Gefüllte Maispouardenbrust im Rohschinkenmantel Röstikroketten und Mandelbroccoli	CHF 35.00
Rosa gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste, Rotwein-Schalottenjus Polentaecken und Bohnen im Speckmantel	CHF 44.00
Rindshohrücken am Stück gebraten mit Portweinjus Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet	CHF 48.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Eierschwämmchen Hausgemachte Tagliatelle und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise	CHF 56.00
Rindsfilet „Rossini“ mit kräftiger Barolosauce Kartoffelbaumkuchen und farbenfrohes Gemüse	CHF 59.00

## Fisch

Grilliertes Zanderfilet an Dillschaumsauce Kartoffelschnee und Gemüse vom Markt	CHF 36.00
Seeteufelsaltimbocca mit hausgemachten Gnocchi an Nussbutter und mediterranes Gemüse	CHF 38.00
Steinbuttfilet mit Zitronensauce auf Acquerello-Mascarpone Risotto und Romanesco	CHF 46.00

## Vegtarisch

Puschlaver Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse	CHF 25.00
Gemüse-Capuns „Piz Danis“	CHF 26.00
Spinatstrudel an Waldpilzsauce auf Ratatouillegemüse	CHF 29.00
Hausgemachte Tagliatelle an Gorgonzola-Sauce und Trüffelschaum	CHF 32.00

## Unsere Desserts

### Die Süssen

Schokoladen-Panna Cotta mit lauwarmem Birnenkompott	CHF 10.00
Saisonales Früchte-Tiramisu	CHF 11.00
„Heisse Liebe“-Beeren mit Sauerrahmglace im Hüppenkörbli	CHF 11.00
Pfirsichstrudel mit Nougatglace und Spumante-Schaum	CHF 12.00
Ananascarpaccio mit Vanille-Mascarpone auf Passionsfruchtsauce	CHF 12.00
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Fruchtshot und Joghurteis	CHF 13.00
Lycheesorbet auf exotischen Früchten, Mangomousse und Crème brûlée mit Zitronengras aromatisiert	CHF 14.00
Trilogie von der Bündner Nusstorte: Glace, Torte und Mousse mit Röteli-Zimt-Zwetschgen	CHF 16.00
Dessertbuffet „PRIVÀ“ (9 verschiedene Dessertkreationen)	CHF 24.00

### Die Rezetten

Käseteller mit regionalem Hartkäse, Weichkäse, Feigensenf und Birnenbrot	CHF 14.00
Käsebuffet „PRIVÀ“ (9 verschiedene Hart- und Weichkäse aus der Region)	CHF 18.00

### Hochzeitstorten

Für dieses Kunstwerk vertrauen wir ganz auf die Profis und bestellen die Torte gerne nach Ihren Wünschen bei unserem Partner Merz Bäckerei-Konditorei in Chur.

Für Sie hier die beliebtesten Vorschläge:

- Eistorte mit verschiedenen Aromen
- Schokoladen-Birnen-Torte
- Schwarzwälder-Torte
- Torten mit Quark- oder Joghurtmousse



## Mitternachtssnack

Pizza oder Flammkuchenstücke frisch aus dem Pizaofen	CHF 9.00
Gulasch- oder Bündner Gerstensuppe (wahlweise auch über dem Lagerfeuer im Freien)	CHF 10.00
Fondue über dem Lagerfeuer im Freien mit langen Gabeln und Brotsäckli	CHF 10.00
Hot-Dogs zum selbst zusammenstellen	CHF 10.00
Tacos mit verschiedenen Füllungen	CHF 12.00
Tramezzini mit verschiedenen Füllungen	CHF 14.00
Bündnerplatte mit Salsiz und Käse aus der Region	CHF 15.00

Die Preisberechnung der Menüvorschläge basiert auf einer Mindestanzahl von 30 Personen. Für kleinere Hochzeitsgesellschaften erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.