

# 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  
Grissini | Rohschinken

Preis pro Person CHF 10

## Frisch und Leicht

Gurkenkaltschale | Apfel und Meerrettich ✓  
Couscous Salat | Mango und Basilikum ✓  
Mini-Wrap | Avocado | Tomate | Rucola ✓

Preis pro Person CHF 15

## Aus der Region

Bündnerfleischpraliné | Frischkäse  
Bündnerplättli (+ CHF 7)  
Birnenbrotecke | Butter  
Bündner Gerstensalat ✓ | mit Salsiz

Preis pro Person CHF 15

## Von den Sternen

Mozzarellasalat | Mango | Basilikum  
Rindstartar | Pumpernickel  
Lachstartar | Toast  
Getrüffelter Kartoffelshot

Preis pro Person CHF 25

✓ Vegan

## 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 Glühwein trinken am offenen Feuer,  
dazu heisse Marroni und frisches Birnenbrot mit Butter.

Preis pro Person CHF 24

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



Preis pro Person CHF 28

Oder stellen Sie Ihren Apéro selbst aus folgenden Häppchen zusammen:

Apéro Kalt	CHF
„PRIVÀ“-Nussmischung (Cashew, Mandeln)	4
Getrüffelter Kartoffel-Shot	6
Gurkenkaltschale   Apfel   Meerrettich ✓	5
Bündner Gerstensalat ✓   mit Salsiz	5
Mozzarellasalat   Mango   Basilikum	6
Birnenbrotecke   Butter	5
Mini-Wrap   Avocado   Tomate   Rucola ✓	6
Bündnerfleisch-Praliné   Frischkäse	5
Rindstartar   Pumpernickel	8
Lachstartar   Toastbrot	8
Grissini   Rohschinken	4

Apéro Warm	
Gebratener Maiskolben   Chili-Estragon-Butter	5
Pizzagnocchi   Basilikumpesto	4
Mini-Pizza	5
Flammkuchenstückchen	5
Riesencrevette   lauwarmer Couscous Salat	9
Poulet-Satay-Spiess   Erdnussauce	7
«Beefbällchen»   Tomatensalsa ✓	7
Mini-„PRIVÀ“ Burger	11
Pimentos de Padron	5

✓ Vegan

# Unsere Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen

	CHF
Bunter Blattsalat   Gemüse   Nüsse ✓	12
Caesar-Salat   Speck   Pouletstreifen   Parmesanspänen   Croûtons	21
Nüsslisalat   Ei   Cranberries   Himbeer-Dressing	18
Tomatensalat   Burrata   Basilikum	24
Randencarpaccio   Nussdressing ✓   mit Ziegenkäsepraline	23
Bündnerfleischtatar   Gerste   Frischkäse	21
Lachstatar   Pumpernickel   Avocado	25
Carpaccio vom Rind   Kräuterolivenöl   Alpkäsespänen	25

## Warme Vorspeisen

Tagliatelle   Rucola   Cherrytomaten   Knoblauch   Pinienkernen ✓	19
Zitronen-Risotto   Parmesanchip	19
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Spinat, Speck und Kartoffeln   Salbeibutter	24
Riesencrevette   roter Linsensalat   Mango-Chutney	26
Pochiertes Knusper-Ei   getrüffelter Kartoffelcreme   Blattspinat   Parmesanchip	23
Zanderfilet   Limettenbutter   frischem Blattspinatbeet   Venerereis	31
Frittierte Gemüserolle   Randenhummus ✓	19

✓ Vegan

## Suppen

CHF

Engadiner Hochzeitssuppe	15
Cappuccino von der Pastinakenwurzel	14
Curry-Ingwersuppe   Kokosmilch ✓	15
Fläscher Rieslingsuppe   Bündnerfleisch-Chips	15
Getrüffelte Kohlrabisuppe ✓	14
Cappuccino von der Erbse   Minze	14

✓ Vegan

# Unsere Hauptgerichte

## Fleisch

CHF

Gefüllte Maispoulardenbrust   Madeirajus   mediterranem Kartoffelstampf   gebratener Lauch	41
Lammkarrée im Kräutermantel   Kräuterjus   Süsskartoffelstampf   Gemüsebouquet	49
Entrecôte vom Rind   Sauce Bernaise   Kartoffelgratin   Gemüsebouquet	56
Tagliata vom Rind   Jus   Tagliatelle   Ratatouille	56
Rindsfilet an Barolosauce   Kartoffel-Zitronengrasgratin   Gemüsebouquet	64

## Fisch

Zanderfilet   Safranschaum   Venerereis   Tomatenconfit	42
Seeteufelsaltimbocca   Nussbutter   Kartoffelgnocchi   mediterranes Gemüse	46
Steinbuttfilet   Zitronensauce   Mascarpone-Risotto   Romanesco	49

## Vegetarisch

Quarkpizzokels   Heidner Bergkäse   Frühlingslauch   Rahmsauce	28
Brasierter Chicorée   Couscous   caramelisierte Pecanüsse ✓	31
Kartoffel- Lauchstrudel   Pilzragout	28
Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella   rassisger Tomatensauce   Basilikum	26

✓ Vegan

## Unsere Desserts

CHF

Schokoladenmousse   Granola   Rahm	14
Tiramisù	14
Chiasamen-Kokospudding   saisonalem Fruchtspiegel	16
Lauwarmer Schokobrownie   Rahm   Eis	14
Ananas-Carpaccio   Ahorn-Pfeffersauce   Vanilleeis	19
Zweifarbige Toblerone-Mousse   Frucht-Shot   Joghurteis	17
Nusstortentriple   Röteli-Zwetschgen	16
Dessertbuffet „PRIVÀ“ +Käsebuffet (+ CHF 14)	28
Käseteller mit regionalen Hart-Weichkäse   Feigensenf   Birnenbrot	19

## 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 CHF

Pizza oder Flammkuchenstücke frisch aus dem Pizaofen	12
Gulasch- oder Bündner Gerstensuppe (wahlweise auch über dem Lagerfeuer im Freien)	16
Fondue über dem Lagerfeuer im Freien mit langen Gabeln und Brotsäckli	15
Hot-Dogs zum selbst zusammenstellen	18
Tacos mit verschiedenen Füllungen	18
Tramezzini mit verschiedenen Füllungen	19
Bündnerplatte mit Salsiz und Käse aus der Region	18

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