

# Menüvorschläge

## Herbst

Gültig 6. September 2018 bis 4. November 2018 | ab 10 Personen

### Herbst 1

Gemischter, grüner Salat  
mit Ei und Knusperperlen  
an französischer Sauce

49

---

Churer Beckibraten vom Rind  
an Malanser Rotweinjus mit Speck  
Kartoffelgratin  
Herbstliches Gemüse

---

Gerührte, gebrannte Creme  
mit Mascarponeeis und Rahm  
auf Birnenpüree

## Herbst 2

**Knackiger Nüsslisalat**  
mit gebratenem Speck und Brotcroûtons  
an Balsamico-Vinaigrette

---

56

**Hirschpfeffer VA BENE**  
Frische Butterspätzli  
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

---

**Zimthalbgefrorenes**  
mit marinierten Zwetschgen, Schokoladensplitter  
und Rahm

## Herbst 3

**Herbstsalat**  
mit Rohschinkenstreifen und Parmesan  
an Honig-Pfeffervinaigrette

---

59

**Wildgeschnetzelttes an Kräuterrahmsauce**  
Frische Butterspätzli  
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

---

**Frittierte Apfelküchlein mit Zimtucker,**  
Vanilleeis, Vanillesauce  
und Holunderrahm

## Herbst 4

**Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert,  
serviert mit Kartoffelmuffin**

---

64

**Duo vom Kalb  
mit Medaillon und geschmorten Bäggli  
an Mascarponesauce  
Quarkpizokels  
Herbstliches Gemüse**

---

**Leichte Marronimousse  
mit Heidelbeerragout und Rahm**

## Herbst 5

**Bunter Herbstsalat  
mit Bündnerfleischstreifen und Nüssen  
an Trauben-Vinaigrette**

---

68

**Gebrautes Hirschfilet  
mit Steinpilzrahmsauce  
Tagliarini-Nudeln  
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren**

---

**Vanilleparfait  
mit Feigenkompott, Honig  
und Zimt-Schokoladenrahm**

Herbst 6

**Knackiger Nüsslisalat  
mit Ei und Brotcroûtons  
an französischer Sauce  
oder Balsamico-Vinaigrette**

---

68

Herbstliches Büffet

**Hirschpfeffer VA BENE**

**Wildgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce**

**Kalbsschnitzel mit Steinpilzrahmsauce**

**Quarkpizokels mit Kürbis, Wirsing, Rahm und Käse**

**Frische Butterspätzli**

**Pilawreis**

**Rotkraut und Rosenkohlgemüse**

**Marroni und pochierte Birnen**

---

**Schokoladen-Nougatküchlein**

**mit Rötelikirschen, „Vieille Prune“-Zwetschgenrahmeis  
und Rahm**

Herbst 7

Steinpilzcremesüppchen mit Mascarpone  
und knusprigem Trockenfleisch-Wan Tan

---

74

Gebratenes Rehrückenfilet  
an Himbeer-Waldhonigjus  
Kartoffelmuffin mit schwarzem Trüffel  
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
Apfel mit Preiselbeeren

---

Klassische „Crème brûlée“ mit Karamellkruste,  
Orangenfilets und Tonkabohneneis