

GENUSSKULTUR IM SCHWEIZERHOF

Gekocht wird zwar immer noch mit französischem Akzent, aber aus der damals üblichen Menufolge mit bis zu 14 Gängen, ist eine moderne, leichte Küche geworden. Viel Wert legen wir auf die Wahl der Produkte und die Zubereitung. Die Produkte sind marktfrisch und vorwiegend regional. Alle Saucen, Suppen und Fonds werden wie im Ursprung der „Haute Cuisine“ selbst zubereitet.

Hiermit unterbreiten wir Ihnen zur Ansicht einige Menuvorschläge von unserem Küchenchef Sören Pajewski. Die Vorschläge können nach Lust und Geschmack angepasst werden. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne kreieren wir zusammen mit Ihnen das passende Menu für Ihren Anlass in unserem Haus.

Menu I 4-Gänge

Pikant mariniertes Tatar vom Rind mit Zupfsalat, Eigelbcreme und Toast

Bündner Weinschaumsuppe mit fermentierten Trauben

Capuns Sursilvan mit Andeerer Bergkäse und Bündnerfleisch

Mohn-Pizokel und Vanillesauce

CHF 90.00 pro Person

Menu II 3-Gänge

Gerstensuppe „Gran Alpin“ mit geröstetem Ruchbrot

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Kräutersud, komprimierter Mini-Lattich und Kartoffelpüree

Warmer Crumble von Malanser Äpfeln und Vanilleglace

CHF 75.00 pro Person



Menu III 3-Gänge

Sashimi vom Bündner Alpenlachs mit Apfel-Vinaigrette, Kohlrabi, Gurke und schwarzem Knoblauch

Am Stück gebratenes Rindsentrecote mit Portweinjus, wilder Brokkoli und konfierten Bergkartoffeln

Weisse Glühwein-Birne mit Schokoladenerde und Kirschsorbet

CHF 85.00 pro Person

Menu IV 3-Gänge (Vegetarisch)

Geschmorte Tomaten mit Burrata, Basilikumöl und gerösteten Pinienkernen

Glasierte Aubergine mit Püree von der Bergackerbohne und geschmorten Balsamico-Schalotten

Tiramisu mit Pistazienglace

CHF 75.00 pro Person

Menu V 4-Gänge

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, gehobeltem Sbrinz, Rucola und Zitrone

Risotto Milanese mit getrockneten Kirschtomaten und Kräuteröl

Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Trüffelpolenta, Topinambur und Champignons

Überraschung aus Schokolade und Dulce de Leche

CHF 100.00 pro Person

Gerne bieten wir Ihren Gästen beim jeweiligen Hauptgang einen Nachservice an (Preis auf Nachfrage).

