



PASSAROUND & FINGERFOOD KALT-WARM

KLASSIK

| | | |
|---|-----|------|
| Rauchforellensalat mit Apfel und Crème Fraîche | CHF | 4.50 |
| — | | |
| Tatar vom Bio Beef mit Kartoffelchips | CHF | 7.00 |
| — | | |
| Blini mit Kräutercreme und Forellenkaviar | CHF | 5.50 |
| — | | |
| Löffel gefüllt mit Lachstatar und Limone | CHF | 6.00 |
| — | | |
| Gateau von der Entenleber mit Portweingelé | CHF | 9.00 |
| — | | |
| Melonensalat mit Parmaschinken | CHF | 4.50 |
| — | | |
| Geeiste Gurkensuppe mit Dill und gebackenem Egli | CHF | 6.00 |
| — | | |
| Mini Schinkengipfeli | CHF | 3.50 |
| — | | |
| Prättigauer Fleischknödli auf Selleriemousseline | CHF | 4.50 |
| — | | |
| Äpler Makkaroni mit Trüffelschaum | CHF | 5.50 |
| — | | |
| Quiche Lorraine | CHF | 3.50 |
| — | | |
| Trüffelkäse mit Pumpernickel | CHF | 3.50 |
| — | | |
| Gebrannte Mandelcreme mit weissem Schokoladenschaum | CHF | 4.50 |
| — | | |
| Berengrütze mit Vanilleeis | CHF | 4.50 |
| — | | |



GARDEN (VEGETARISCH)

| | | |
|---|-----|------|
| Crostini mit Tapenade — | CHF | 3.50 |
| In Tempura gebackenes Gemüse mit Früchtetip — | CHF | 4.50 |
| Schweizer Büffelmozzarellini mit Pesto — | CHF | 5.50 |
| Provenzalisches Gemüse mit Rosmarin und Olivenöl — | CHF | 4.50 |
| Guacamole mit gehobeltem Sbrinz im Löffel serviert — | CHF | 4.50 |
| Antipasti: Oliven, Parmesan, Zucchini, Paprika — | CHF | 3.50 |
| Ziegenkäsemousse mit Nuss-Blätterteigstangen — | CHF | 4.50 |
| Mini Ofenkartoffel mit Hüttenkäse — | CHF | 4.50 |
| Fetasalat mit getrockneten Tomaten und Olivenöl — | CHF | 5.00 |
| Gazpacho Andaluz mit Olivencrostini — | CHF | 4.00 |
| Ricottagnocchi mit Spinat und Pinienkernen — | CHF | 6.50 |
| Gorgonzolaravioli mit Zwiebelschmelze — | CHF | 7.00 |
| Passionsfruchtflan mit Ananasragout — | CHF | 5.50 |
| Saisonaler Fruchtsalat mit Vanille und Sternanis mariniert — | CHF | 4.50 |
| Panna Cotta mit Aprikosenkompott | CHF | 6.00 |



FREESTYLE

| | | |
|---|-----|------|
| Lachswürfel leicht geräuchert mit Zitronengras | CHF | 7.00 |
| — | | |
| Vitello Tonnato mit Kaperngelée | CHF | 6.00 |
| — | | |
| Guacamole mit Crevette und Chili Öl | CHF | 6.00 |
| — | | |
| Gebratene Jacobsmuschel auf Couscous und indischem Curry | CHF | 6.50 |
| — | | |
| Wachtelbrust mit Feigen-Honig-Senf | CHF | 6.00 |
| — | | |
| Gänselebercrème mit Brioche cracker | CHF | 9.00 |
| — | | |
| Rindsfiletröllchen mit Blauschimmelkäse | CHF | 7.50 |
| — | | |
| Cappuccino von Krustentieren und Limone | CHF | 5.50 |
| — | | |
| Lammfilet auf Rucolarisotto | CHF | 7.50 |
| — | | |
| Roulade von Kaninchenrücken und Hummer auf Mangosalsa | CHF | 6.50 |
| — | | |
| Seeteufelmedaillon mit Pfefferespuma und Auberginenkaviar | CHF | 7.00 |
| — | | |
| Gebackene Käsepraline auf gerösteten Artischocken | CHF | 5.50 |
| — | | |
| Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Kokosschaum | CHF | 5.50 |
| — | | |
| Früchtesorbet mit Champagner | CHF | 6.00 |
| — | | |



ASIA

| | | | |
|--|------|-----|------|
| Frühlingsrollen, Samosa, Dim Sum, asiatisches Gemüse aus dem Wock, serviert mit Chili- Papaya Chutney und Ingwermayonnaise | | CHF | 5.50 |
| <hr/> | | | |
| Sesam-Sushi Rollen, California Rolls, Nigiri Sushi, Maki Sushi Serviert mit Wasabi, Babyingwer und Sojasauce | Stk. | CHF | 3.50 |
| <hr/> | | | |
| Yellow Fin Tuna mit Fenchel Koriander Vinaigrette | | CHF | 6.50 |
| <hr/> | | | |
| Thai Hühnchen auf Bambusspiess mit süssem Gurkendip | | CHF | 5.50 |
| <hr/> | | | |
| Geräucherte Entenbrust auf Vanilleorangen | | CHF | 6.50 |
| <hr/> | | | |
| Leicht scharfe Geflügelessenz mit Eiernudeln und Shitakepilze | | CHF | 4.50 |
| <hr/> | | | |
| Gebackenes Jungschwein mit Honigsauce und Ananas | | CHF | 4.50 |
| <hr/> | | | |
| Garnelen in Tempura gebacken mit Honig- Zitronensauce | | CHF | 5.50 |
| <hr/> | | | |
| Süsse Sushi | | CHF | 4.50 |
| <hr/> | | | |
| Gebackene Banane mit Joghurt-Limetten Crème | | CHF | 4.50 |
| <hr/> | | | |



CANAPÉS

Wir bereiten die Canapés auf Anfrage mit Crostini, Roggen-, Toast- oder Nussbrot zu.

| | | |
|---|-----|------|
| Kalbsrücken und Thunfischcrème — | CHF | 5.50 |
| Frischkäse und Ofentomaten — | CHF | 3.00 |
| Bündner Speck und Eicrème — | CHF | 3.50 |
| Geräucherter Stör auf Limettenbutter — | CHF | 6.50 |
| Getrüffelte Gänselebercrème — | CHF | 5.50 |
| Lachs- Zitronentatar — | CHF | 4.50 |
| Shrimpsalat mit Ananas — | CHF | 4.50 |
| Pata Negra Schinken — | CHF | 5.00 |
| Tête de Moine Käse — | CHF | 4.00 |
| Rindsfilettatar mit Gurkenrelish — | CHF | 5.50 |
| Roastbeef und Sauce Remoulade — | CHF | 4.50 |
| Hausgebeizter Lachs — | CHF | 5.00 |
| Mozarella und konfierte Tomaten — | CHF | 3.50 |



CANAPÉS FORTSETZUNG

| | | |
|---|-----|------|
| Geräucherte Entenbrust und Walnusspesto —— | CHF | 4.50 |
| Avocadocrème mit Crevetten —— | CHF | 4.50 |
| Bündner Fleisch und Pfefferbutter —— | CHF | 5.00 |
| Ziegenfrischkäse mit schwarzen Nüssen | CHF | 3.50 |

Die Preise gelten pro Stück, inkl. MWST, Service und Taxen.

Oktober 2009