



Menuvorschläge

Salate

Vermischte Saisonsalate mit Maienfelder Salsiz an Honigbalsamico Dressing	12.00
Warmer Kartoffelsalat mit Blattsalatbouquet, Speckchips und Französischem Dressing	13.00
Grünsalate je nach Saison mit Avocado, Nüssen und Honig-Dressing	12.00
Grüne und rote Blattsalate mit gehobeltem Bündner Bergkäse an Heidis Hausdressing	10.00
Melonensalat mit Gurke, Schafkäse und Oregano an Olivenöl und Balsamico	12.00

Suppen

Rindskraftbrühe mit Pizzokel und Sherry	9.00
Tomatencremesuppe mit etwas Gin	10.00
Maienfelder Rieslingsuppe mit Käsekräcker	12.00
Maienfelder Blauburgundersuppe mit Käsekräcker	12.00
Kartoffel-Wirz-Suppe mit Rauchschinkenstreifen	10.00

Kalte Vorspeisen

Lachs-Tatar mit Dill-Senfsauce	18.00
Grünsalat und knusprigen Baguettescheiben	
Crevetten-Cocktail mit Avocado und Eisbergsalat	15.00
Wurst-Käsesalat - typisch schweizerisch – Grünsalatbeet	13.00
Salatbuffet/ (ab 20 Personen) 8 verschiedene Salate, Garnituren, 3 Dressing, Brotsortiment	19.00

Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit Tomaten und Salbeibutter	17.00
Maienfelder Blauburgunder-Risotto mit gebratenen Garnelen	17.00
Lachsragoût auf Tagliolini an Zitronencreme	19.00

Alle Preisangaben in CHF, inkl. MWST



Vegetarisch

Gebratene Quark-Pizokel mit Gemüse und Pilzen	16.00
Gebackene Zucchini-Schnitzel, Kartoffelgratin und Gemüse	18.00
Bündner-Capuns an Bouillonrahmsauce	19.00
Dinkelfrikadelle auf Tomaten, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18.00
Auberginen-Piccata mit Spaghettini und Tomatensauce	18.00
Nudeln mit Brokkoliröschen, Zitrone, Salbei und Sauerrahm	19.00

Fisch

Zander auf mediterranem Pestogemüse und Petersilienkartoffeln	31.00
Gebratene Lachstranche mit Tomaten-Tagliatelle und Blattspinat	36.00
Knusperli vom Eglifilet mit Kapernsalsa, Zitronen-Risotto und Saisongemüse	32.00

Fleisch

Gebratene Maispouardenbrust an Dillsenfauce mit Orangen-Reis und Saisongemüse	29.00
Streifen von der Schweinshuft an Steinpilzsauce farbenfrohe Nudeln und zweierlei Gemüse	34.00
Schweinsfilet im Speckmantel auf Wirsingbeet mit Kirschen-Sauce, Quarkpizokel und Gemüse	39.00
Streifen von der Kalbshuft mit saisonaler Pilzsauce Rösti und Saisongemüse	42.00
Tranche vom Kalbsrücken an Blauburgunder Sauce Maiefelder Blauburgunder Risotto und Gemüse	46.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	51.00
Roastbeef englisch gebraten mit Portosauce Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariation	44.00
Rassiges Rindsragout an Blauburgundersauce mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse	33.00
Ragout vom Schweizer Poulet an Kokos-Currysauce Süsskartoffelstampf und Mischgemüse	31.00
Saftiger Kalbsbraten auf Champignon-Tomatencoulis mit Chiantijus Maiefelder Blauburgunder Risotto und 2erlei Gemüse	43.00

Alle Preisangaben in CHF, inkl. MWST



Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz und Kirschenkompott	10.00
Windbeutel mit Moccacreme, kleine Kugel hausgemachtem Vanilleglace	11.00
Crema Catalana	9.00
Eclair mit Vanillecreme und hausgemachtem Caramelglace	12.00
Gebrannte Creme mit Nougat und Meringues	9.00
Gebackene Apfelküchlein an Zimtzucker mit Vanillesauce	11.00
Käseteller mit Weich- & Hartkäse, Nüssen und Trauben	15.00

Dessert-Leckereien vom Buffet

ab 30 Personen

auf Anfrage

**Kreieren Sie Ihr 1,2,3 oder nochmehrgängiges Menü –
wir beraten Sie gerne.**

*Alle Preisangaben in CHF, inkl. MWST
Mai 2023*