

Das Muster-Menü ScalottasTavolata

Zum Einstieg

Bergheusüppchen

Vorspeise

Coppa von Jörg Brügger | Marmoriertes Bündnerfleisch

Swiss Alpine Lachs | Bündner Lachstatar

Bündnerfleischstatar | Randentatar | BergAckerBohnenHumus

Andeerer Frischkäse | Eingelegtes Gemüse

Holzofenbrot | Bergeller Rauchkastanienbrot

Zwischengang

Riso Lotto aus dem Tessin

Pochiertes Ei | Alpschnittlauchöl

Hauptgang

Medaillon vom Heidner Rind | Arvensauce

Ragout vom Zortner Schwarznasenlamm

Kartoffel-Kastaniengulasch

BergAckerKartoffeln | Pizokels

Rotkohl | Wintergemüse

Dessert

Soufflée von Andeerer Quark

Himbeeren | Himbeersorbet

CHF 128 pro Person

Kinder 6 bis 12 Jahren CHF 75

Das Menü für Ihren Anlass wird Ihnen etwa 1 Woche vor Ihrem Anlass mitgeteilt. Allergien und Aversionen können nur nach Rücksprache berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Personenzahl, welche Sie uns 48 Stunden vor Anlass mitteilen. Mindestverrechnung ist 10 Erwachsene.