



Bankettkarte 2023

Gerne können Sie für Ihren Apéro 7 verschiedene Häppchen auswählen. Gegen einen Aufpreis können auch mehr verschiedene Häppchen ausgewählt werden.

APÉROHÄPPCHEN

Tomaten-Bruschetta	3.50
Oliven-Bruschetta	3.50
Lachstatar auf Pumpernickel	5.50
Rindstatar auf Toast	7.50
Mini Tomaten-Mozzarella-Sticks	6.50
Gemüsesticks mit Sauerrahm-Dip	5.50
Parmesanwürfel mit Honig und Rosmarin mariniert	6.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	7.50
Gemüse-Samosas mit Honig-Dip	5.00
Marinierte Oliven	5.00
Crevetten-Cocktail	8.50
Wassermelonen-Feta-Spiessli	4.50
Datteln im Speckmantel	5.00
Nacho-Turm	5.00

Blinis mit Erbsen-Guacamole 3.50

Mini-Wraps 3.50

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Hummus
- Alpkäse
- Rauchlachs

Canapés 2.50

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Hummus
- Alpkäse
- Räucherlachs

Gemüsetatar auf Sauerteigbrot 4.00

Gefüllte Eier 9.00

- Lachs
- Tomaten
- Dill

APÉROHÄPPCHEN GEGEN AUFPREIS

Mariniertes Flank-Steak auf dem Smoker gegrillt 25.00

Pain Surprise 15.00

Mini Tian of Prawn 8.50

Gefüllte Zucchini-Blüten 10.50



VORSPEISEN

Salatteller «sagibeiz» 15.50

Wählen Sie 5 verschiedene Salate (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat

Pimp your Salad 18.50

Nach dem Tavolata-Konzept zum selber zusammenstellen. Salat in Schüsseln auf dem Buffet oder auf dem Tisch, dazu:

- Speckwürfeli
- marinierte Oliven
- Schnittlauch
- Croûtons
- gehackte Eier
- geröstete Haselnüsse
- getrocknete Tomaten
- Champignons
- Erbsli
- gehackte Zwiebeln
- Cranberries
- Zwei verschiedene Dressings

Randencarpaccio 18.50

Eingelegte Randen hauchdünn aufgeschnitten, mit Ziegenkäse und marinierten Senfkörnern

Insalata Caprese 18.50

Reife Tomaten, Mozzarella und Basilikumsorbet

Duo vom Tatar 25.50

Rinds- und Gemüsetatar auf lauwarmem Brioche, rote Zwiebeln, Kapern und Oliven

Tian of Prawn 25.50

Gegrillte Aubergine, Tomatenwürfel, Erbsen-Guacamole und gebackene Crevetten

Gebackener Blumenkohl an Sugo mit Chimichurri und gerösteten Haselnüssen 15.50

In Randen gebeizter Alpenlachs 24.50

Serviert an eingelegten Gurken, Essiggurken-Crumb, Gurken-Sud und Lavendel-Meringues

Geräuchte Forellenfilets von der Familie Gmür im Weisstannental 25.50

An Erbsen-Guacamole mit Chipotle-Aioli, roten Zwiebeln und Mais-Crunch

Hommage an die Gurke 15.50

Eingelegte Gurken an Gurken-Sud mit Essiggurken-Crumble, Dill-Eis und Lavendel-Meringues

Dreierlei Mini-Vorspeisen 32.50

Wählen Sie drei unserer Vorspeisen in der Variation.



SUPPEN ALS SHOT SERVIERT

Auf Wunsch werden die Suppen als Tellergericht serviert 7.50

- Rieslingschaumsuppe
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Mediterrane Gazpacho
- Saisonale Gemüsesuppe (Spargelschaum / Kürbis)
- Kokos-Curry-Suppe
- Gemüsecrèmesuppe

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrer Suppe:

- Gebackene Frühlingsrolle + 4.50
- Pulled Lamm + 6.50
- Kartoffel-Stroh + 4.50
- Speck-Chip + 4.50
- Gebackene Crevetten + 7.50
- Mariniertes Poulet-Mini-Filet + 6.50

ZWISCHENGÄNGE

Auf Wunsch erweitern wir Ihr Menü um einen der folgenden Zwischengänge

- Mini Pastetli 17.50
- Lachs auf gedämpftem Spinat 23.50
- Roastbeef mit Röstzwiebeln 22.50
- Gartenkräuter-Pannacotta 14.50
- Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental 27.50
- Rindscarpaccio 25.50

HAUPTGÄNGE

Fleisch

- Rindsfilet* 54.50
- Kalbsnierstück* 52.50
- Schweinsfilet* 42.50
- Duo vom Rind und Schwein* 51.50
- Dreierlei Mini-Cordonbleus klassisch und saisonal gefüllt 44.50
- Rinds-Entrecôte* 48.50
- Stroganoff von Rindsfilet-Spitzen 39.50

* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten. Wahlweise können Sie dafür eine Zubereitungsart auswählen:

- Surf 'n Turf + 12.00
- Kräutermantel + 6.00
- Honig-Senf-Lack + 8.00
- Salzkruste + 8.00
- Wellington +12.00
- im Smoker vor dem Gast gegart + 8.00

Fisch

- Alpenlachs aus Lostallo GR 48.50
- Saibling oder Forelle aus dem Weisstannental von der Familie Gmür 54.50

Vegetarisch / Vegan

- Gebackene Aubergine in Panade (vegan) 39.50
- Mini gebackener Camembert (vegetarisch) 41.50
- Marktkarotten an Erbsenschaum und eingelegten Pilzen (vegan) 37.50
- Ziegenkäse-Burger im Laugen-Bun (vegetarisch) 36.50
- planted.-Burger im Laugen-Bun (vegan) 36.50
- Saisonales Gemüse-Carpaccio mit Cherrytomaten und Pesto 32.50



Stärkebeilagen

- Geräucherter Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Spätzli
- Saisonales Gemüsepüree
- Kartoffel-Kroketten
- Pommes Frites oder Rösti-Fries
- Wildreis
- Salzkartoffeln

Vitaminbeilagen

- Gemüsebouquet
- saisonales Marktgemüse
- Geschmorte Lattich
- Geschmorte Chicoree
- Geschmorte Karotten
- Blumenkohl Polnische Art
- Brokkoli mit gerösteten Mandelscheiben
- Marktcarotten
- Rahmlauch
- Blattspinat
- Safran-Kohlrabi

Saucen

- Hausgemachter Jus
- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Portwein-Jus
- Kräuterbutter
- Orangen-Beurre Blanc (nur für Fischgerichte)

Spezielle Saucen mit Aufpreis:

- | | |
|-------------------------|--------|
| - Sauce Choron | + 3.00 |
| - Morchelrahmsauce | + 3.00 |
| - Trüffel-Öl | + 3.00 |
| - Trüffel-Kräuterbutter | + 3.00 |

DESSERTS

Verschiedene Mini-Desserts pro Stück 6.50

oder

Candy-Land 18.50



BBQ Deluxe

Auf dem Big Green Egg frisch grillierte 82.00

Spezialitäten:

- Flanksteak vom Quartner Rind
- Sagibeiz Bratwurst
- Schweinsfilet
- Rinds-Eckstück
- Poulet-Drumsticks
- Rindsbrust
- Schweinshals

- Country Cuts
- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Chakalaka-Relish

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Knoblauch-Mayonnaise
- Chimichurri
- Marie-Rosé-Sauce
- Chipotle-Aioli
- Curry-Apfel-Sauce

Zusätzlich wird ein Buffet aus 7 Salaten aufgebaut, wählen Sie aus der folgenden Liste Ihre Favoriten: (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat

Dreierlei Mini-Desserts

BBQ Basic

Auf dem Big Green Egg frisch grillierte 54.50

Spezialitäten:

- Flanksteak vom Quartner Rind
- Cervelat
- Bratwurst
- Poulet-Drumsticks
- Schweinshals

- Grillgemüse
- Baked Potatoes

- Chakalaka-Relish

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Knoblauch-Mayonnaise
- Chimichurri
- Marie-Rosé-Sauce
- Chipotle-Aioli
- Curry-Apfel-Sauce

Zusätzlich wird ein Buffet aus 4 Salaten aufgebaut, wählen Sie aus der folgenden Liste Ihre Favoriten: (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat