

Menü1: Der Einsteiger

Bunter Blattsalat der Saison
Mit gebratenen Riesenkrevetten

Mit Rosmarin gebratene Maispouletbrust
Auf einem Tomatenrisotto

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 50 pro Person

Menü 2: Made in Schanfigg

Carpaccio vom Alprind mit
Bergkräutervinaigrette und
Hobelkäse

Rosa Gebratenes Langwieser Lammnüsschen
mit Ratatouille und getrüffeltem Kartoffelgratin

Bündner Nusstorte mit Baumnusseis

CHF 65 pro Person

Menü3: Berg und See

Cremesuppe vom Arosa Bergkäse
Mit frischen Kräutern und gerösteten Brotscheiben

Bachforellenfilet auf Spinatgemüse
mit Blauem Kartoffelstock und
Vinaigrette von getrockneten Tomaten

Mousse vom Maraner Joghurt
mit Waldbeerenragout

CHF 55 pro Person

Menü 4: Das Bier Menü

Kalte Gerstensaftsuppe mit
Seiner Garnitur

Duo vom Churer Bioschwein (Racks und Braten)
mit glasierten Baby-Karotten, gebratenem Serviettenknödel
und Dunkelbiersauce

Weissbiermousse mit marinierten Beeren

CHF 55 pro Person

Menü 5: Galaabend

Pfefferthunfisch auf Couscoussalat
mit Paprikahonig und Limonen-Chillisalsa

Zitronengrasssuppe mit gebratenem
Langoustino

Gegrilltes St. Pierrefilet
auf Aprikosen-Vanilleragout

Sorbet der Saison

Gebratenes Rinderfilet
mit Marktgemüse, Getrüffeltem Kartoffelsouffle
Und Portweinjus

Variation von der Valrhona Schokolade

CHF 95 pro Person

Kulm Klassiker zur Auswahl:

Vorspeisen:

Caesarsalat mit Parmesancroutons und Schnittlauchbatons	16
Griechischer Salat mit mariniertem Fetakäse und frischem Basilikum	16
Tomaten- Mozzarella Salat mit Pesto und altem Balsamico	16
Pikanter Avocadosalat mit gebratenen Riesenkrevetten	18
Tatar vom Raumlachs mit kleinem Salat und Apfel-Meerrettichdatschi	18
Sennenteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Rohessspeck	20
Langwieser Schafskäse mit kleinem Salat, Bergkräuterpesto und Baumnussbrot	20

Salatbuffet ab 15 Personen:

6 verschiedene Blattsalate	16
4 angemachte Salate mit Garnituren	
3 verschiedene Dressing	

Suppen:

Bündner Gerstensuppe	10
Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern	10
Gemüsebrühe mit Safran und Gemüsestreifen	10
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	10
Hummerbisque mit Cognac	14

Hauptgerichte:

Vegetarisch:

Mit Tomate und Mozzarella überbackener Rösti mit kleinem Salat und Pesto	28
Gebackenes Tempuragemüse auf einem Pilzrisotto	28

Fisch :

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf einem Artischocken-Karottengemüse	38
Gebratenes Lachsfilet mit einem Papayarelish und Petersilienkartoffeln	32
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Grillgemüse und mediterranem Kartoffelstock	36

Fleisch:

Saltimbocca vom Kalb mit Safranrisotto und Salbei-Tomatenjus	44
Ragout vom Langwieser Alplamm mit Kartoffelpizzokel und Speckbohnen	38
Hirschentrecote mit Preisselbeerbirne, glasierten Maronen und Schupfnudeln	46
Kalbssteak im Ganzen gebraten mit kleinem Gemüse, Gratin Dauphinoise und Portweinjus	48

Dessert:

Gratinierte Waldbeeren mit einem Sauerrahmeis	16
Bitterschokoladentarte mit Sorbet und Espuma	16
Panna Cotta mit frischen Früchten	14
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Buttermilcheis	16

Mediterranes Buffet

Kaltes

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, dazu verschiedene Dressings und Garnituren
Zerlei Melonen mit Parmaschinken
Tomate Mozzarella mit Pesto
Toskanischer Brotsalat
Pulposalat mit Oliven und Kräutern

Salat von weissen Bohnen mit Krevetten
Griechischer Salat mit Fetakäse
mediterraner Cous Cous

Garnituren

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Silberzwiebeln, Croutons, Specklardons, gehackte Schalotten, eingelegter Knoblauch, gehacktes Ei, Schnittlauch

Warmes

Spinattagliatelle mit saisonalen Pilzen
Saltimbocca vom Kalb
Trutenpiccata
Gebratener Seeteufel auf Fenchel
SafranKräuterrisotto
Spinat mit Gorgonzola

Gnocchetti Sardi mit getrockneten Tomaten
Im Ofen gegarte Lammkeule
Gegrillte Maispouletbrust in Limone mariniert
Meeresfrüchteragout mit Tomaten und
Gnocchi mit Salbei
Ratatouille

Süßes

Pannacotta mit Beeren
Zuppa inglese
Marokkanisches Mangodessert
Orangen-Granatapfelsalat

Aprikosenkuchen mit Mandeln
Baklava
Sellou (Nordafrikanisches Mandeldessert)
Verschiedene Mousse im Glas

65.- pro Person

Business Buffet

Kaltes

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, dazu verschiedene Dressings und Garnituren

Schinkenplatte

Melonenplatte

Vitello tonnato

Rauchfischplatte

Roastbeef

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Garnituren

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Silberzwiebeln, Croutons, Specklardons, gehackte Schalotten, eingelegter Knoblauch, gehacktes Ei, Schnittlauch

Kartoffelsuppe mit Majoran

Warmes

Maispoulardenbrust mit Rosmarin

Kalbsfrikasse mit Pilzen

Lachskotelett mit Tomaten-Meerrettichkruste

Spinat-Käse Quiche

Kartoffelgratin

Spätzle

Grilltomaten

Buntes Gemüse der Saison

Asiatische Gemüse mit gebratenen Eiernudeln

Süßes

3erlei Schokoladenmousse

Bayrischcreme mit Fruchtmark

Apfelstrudel mit Rosinen und Vanilleeis

verschiedene Frucht-mousse im Glas

Auswahl an Kuchen und Torten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtsalat

CHF 55.- pro Person

Bündner Buffet

Kaltes

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, dazu verschiedene Dressings und Garnituren
In Malanser Rotwein gebeiztes Rindfleisch mit Gerstensalat
Geräucherte Entenbrust mit einem Sellerie – Nuss – Salat
Bündner Platte mit Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken und gehobeltem Bergkäse
Rauchfischspezialitäten aus dem Rheintal mit Meerrettich
Warme Churer Fleischtorte

Garnituren

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Silberzwiebeln, Croutons, Specklardons, gehackte Schalotten, eingelegter Knoblauch, gehacktes Ei, Schnittlauch

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen

Warmes

pochiertes Forellenfilet mit Kräuterschaum
In Rahm geschmorte Kaninchenkeulen
Rindergoulasch mit Rosmarin
Hirschkeule vom Tranchierwagen (saisonal)
Kräuterpizzokel
Geschmorter Lattich
Capuns

Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln und Salbei
Im Ganzen gebratenes mariniertes Entrecote
Lammragout mit kleinen Tomaten und Zucchini

Regionale Gemüseauswahl der Saison
Weizengriesschnitten
Maluns

Süßes

Gratinierte Waldbeeren
Zwetschgen Wähen
Bündner Nusstorte
Tobleroneparfait§

Süssmostcreme
Rüblitorte
Fruchtsalat
Gebrannte Creme

CHF 75.- pro Person

Mitternachts-Imbiss

Gerne servieren wir Ihnen noch zu später oder früher Stunde folgende Gerichte:

Goulaschsuppe	14.	Zwiebelwähe	5.50
Wienerli mit Kartoffelsalat	12.	Quiche Lorraine	6.50
Kalter Teller	18.	Bündner Gerstensuppe	9.50
Verschiedene Sandwiches	15.	Weisswürste mit süßem Senf	10.50
Penne a l'arrabiata a discretion	16.-	Bierbrezeln mit Butter	5.50

Canapes

Kaltes

Gekochter Landschinken	3.50	Roher Schinken	3.50
Salami	3.50	Roastbeef	3.50
Käse	3.50	Fajita mit Kräuterquark	3.50
Involtini von Zucchini	3.50	Involtini von Auberginen	3.50
Melone mit Rohschinken	4.50.-	Camembert auf Nussbrot	4.50.-
Pikanter Rindfleischsalat	4.50.-		

Warmes

Sesamblätterteigtaschen	1.50	Mohnblätterteigtaschen	1.50
Käseblätterteigtaschen	1.50	Würstchen im Blätterteig	4.50.-
Käseküchlein	4.50.-	Gebackten Fishcakes	4.00
Entensamosas mit Asiadip	4.00	Mini Hamburger pikant	4.00
Geflügelsatay mit Erdnussauce	4.50	Krevettenspiesse	4.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili sauce	4.50		

„de luxe“

Bündner Fleisch mit Safran	5.00	Riesenkrevetten im Kartoffelmantel	5.00
Räucherlachs	5.00	Tatar vom Rind	5.00
Lachstatar	5.00	Kartoffel gefüllt mit Rauchlachs	5.00
Stopflebermousse im Croustarde	7.00	Hummer	11.00
Caviar	Tagespreis		

Süsses

Friandise	11.- (6 Stück)	Pralinen ca.100 gr	11.-
Früchtetartletts	11.-	Schokoladenmousse im Glas	4.50.-
Giandujamousse im Asialöffel	4.50.-	Nusstorte	3.50
Brownies	3.50	Miniatur Schwarzwälderkirchtorte	5.50

Stehbuffets

International

Gazpacho Andaluz	Poulet Satay spiesschen
Mini Pizza	Schinkengipfeli
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisaucce	
Raumlachs auf Silserli	Mini Schinkensandwich
Mini Thunfischsandwich	Bitterschokoladenschnitte
Miniatur Schwarzwälderkirchtorte	Fruchtspiesse mit Schokoladendip

CHF 35.- pro Person

Thai Buffet

Poulet Satay Spiesse	Vegitarische Frühlingsrollen
Enten Frühlingsrollen	Tom Kha Gai Suppe
Panierte Garnelen	Dim Sum
Thai Papaya Salat	Phad Thai
Masaman Curry	Sweet Sticky Rice

CHF 35.- pro Person

Italienisches Buffet

Eingelegte Oliven	Gebrochenen Parmesan
Grissini mit Rohschinken	Melone mit Pancetta und Balsamico
Vitello Tonnato	Rindercarpaccio
Pikantes Tomatenrisotto	Mini Truten-Piccata
Gebatene Riesengarnelen	Tiramisu im Glas

CHF 35.- pro Person

Fondueplausch auf dem Piz Kulm (5 bis maximal 25 Personen)
-Fondue Chinoise-

Vorspeise :

2 vegetarische Frühlingsrollen mit asiatischer Sauce
Salatschüssel mit 2 Dressing apart

Fleisch:

Je Fleischsorte werden pro Person 50g serviert
Rind
Kalb
Poulet
Schwein
Trutenbrust

Supplement:

1. Supplement Fleisch kostet Aufpreis CHF 15/200g
2. Supplement Frühlingsrolle kostet Aufpreis CHF 1.50/ STK

Saucen:

Sojasauce
Ketjab manis (Süsse Sojasauce),
Plumsauce,
Sweetchilisauce

Dips / Mayonaisenbasis:

Curry
Cocktail
Remoulade
Wasabi angerührt

Sauerrahm/Quarksaucen

Kräuter
Knoblauch
Peperoncini mit abgezogener und blanchierter roter Paprika

Chutneys:

Mango
Ananas
Apfel
Kürbis
Tomaten
Zwiebelmarmelade

Garnituren:

Süss – saurer Kürbis
Ingwer rosa mariniert
Perlzwiebeln in Balsamico
Cornichons
Mini mais
Essiggemüse

Beilagen:

Jasminreis
Pommes frites
Kroepoek
Brokkoliröschen

Blumenkohlröschen
Karotten
Champignons
Kohlrabistübchen
Limetten / Zitronenspalten

Dessert:

Frische Ananas mit Limoneneis,
Friandises

CHF 75.- pro Person

Fondueplausch auf dem Piz Kulm (5 bis maximal 25 Personen)
-Käsefondue-

Luft getrocknetes Bündnerfleisch mit Essiggemüse

Mischung aus Fribourger Vacherin und Greyerzer Käse
Ab 4 Personen möglich

Mit

Trüffel	+CHF 6
Getrockneter Tomate	+CHF 4
Steinpilzen	+ CHF 5

Silberzwiebeln, Cornichons, Essiggurken, hauseingelegtes
Essiggemüse

Karamelköppli

Friandises

CHF 65.- pro Person