

Betreff :

Bonaduz, den

MENU- UND APÉRO-VORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast

Gerne hoffen wir, dass Sie unter den folgenden Vorschlägen ein Menu nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen können. Sollten Sie Ihre Lieblingsspeise bei diesen Gerichten vermissen, sind wir gerne bereit, Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten. Wir versichern Ihnen heute schon unser Bestes zu tun, um Ihren Anlass zur vollsten Zufriedenheit und Erfolg werden zu lassen.

Bitte beachten Sie, dass für grössere Anlässe unsere Angebote ab 10 Personen berechnet sind und wir maximal 2 verschiedene Menuoptionen pro Anlass zubereiten können.

Es ist erwünscht, dass sie mindestens 7 Tage vor dem Anlass einen Termin mit uns vereinbaren, um genauere Details zu besprechen. Kontaktieren sie uns bitte via Telefon, Fax oder e-mail.

Übrigens der Stadtbus holt und bringt Sie sicher zu Ihrem Ziel. (www.drbusvochur.ch) → Linie 1

Unsere Lokalitäten:

Hubertusstube 70 Personen, Restaurant 40 Personen, Bavurtgastube 65 Personen, Caverna (Konferenz-Bankettraum) 100 Personen, Gartenterrasse 70 Personen sowie 30 Hotelbetten, 30 Parkplätze & Motorrad- Fahrradabstellplätze

Übrigens der Stadtbus holt und bringt Sie sicher zu Ihrem Ziel. (www.drbusvochur.ch) , Linie 1

Wir freuen uns, demnächst wieder von Ihnen zu hören.

HOTEL ALTE POST BONADUZ

Freundliche Grüsse

Die Gastgeber

Bruno und Erna Theus - Wellinger

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	Fr. 9.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Marbein etc.)	Fr. 9.00
Steinpilzcremesuppe mit Knoblauchcroûtons	Fr.10.50
Doppelte Kraftbrühe „Lady Curzon“	Fr.11.50
Geflügel-Currycremesuppe	Fr.11.00

Warme Vorspeisen

«Capuns sursilvans», Oberländer Krautwickel in Milchsauce	Fr.14.00
Steinpilze auf Weissweintoast	Fr.16.50
Rotes Forellenfilet gebraten auf Blattspinat mit Champagnersauce	Fr.18.50
Blattsalat mit hausgemachtem Schinkengipfel	Fr.13.00
Eglifilet auf Safransauce mit Gemüsereis	Fr.17.00
Tallegio-Steinpilzravioli mit Parmesan mit Muscato d’asti Schaum	Fr.16.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.80
«Bonaduzer Salat», Blattsalate mit Speck, Croûtons und Rauchlachsrosetten	Fr.15.50
Nüsslisalat mit gehackten Eiern	Fr.13.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Champignons	Fr.14.50
Büffelmozzarella mit Tomaten mit Basilikum und Balsamicodressing	Fr.13.50
Kopfsalatherz mit Entenbruststreifen	Fr.15.50
Hubertussalat div. Blattsalate mit Rehfleischstreifen,Speck,Pilze & Himbeervinaigrette	Fr.17.50
«Alte Post Salat» verschiedene Blattsalate mit Käseflocken, Trockenfleisch und Roquefortdressing	Fr.16.00

*** wahlweise mit Haus-, Italien-, French-, Cocktail-, Balsamico-, oder Roquefort- Dressing ***

Kalte Vorspeisen

Rinds-Carpaccio mit Balsamico, Olivenoel, Parmesan und Zwiebeln	Fr.19.50
«Pollo tonnato», hauchdünne Pouletscheiben mit Thunfischmayonnaise	Fr.17.50
Honigmelone mit Bündner Rohschinken	Fr.14.50
Rauchfischsteller, diverse geräuchte Fischspezialitäten garniert	Fr.19.00
Crevettencocktail «Galypso», Crevetten mit Cocktailsauce auf Salatbeet	Fr.16.50
Pikantes Rinds Tatar mit Toastecken garniert	Fr.21.00

Diverse Hauptgerichte / Wild

Churer Ratsherrentopf, Rinds-Kalbs- & Schweinsfilet mit Morchel- & Béarnaisesauce Dauphinekartoffeln, Gemüseauswahl	Fr.49.50
Grilliertes Hirschsteak mit Béarnaisesauce, Puschlaver Brotknödel, Gemüsebukett	Fr.39.50
Rehschnitzel «Mirza», zarte Rehmédailles mit Wildsauce, grosse Früchtégarnitur, hausgemachte Eierspätzli	Fr.43.00

Geflügelgerichte

Poulet-Casimir, Pouletstreifen an pikanter Currysauce, diverse Früchte, Weisser Reis	Fr.28.50
Entenbrüstchen an Orangensauce, Bernykartoffeln, Broccoli mit Pinienkernen	Fr.35.00
Poulet-Cordon-Bleu, Myrettenkartoffeln, Gemüsebeilage	Fr.29.50

Lammgerichte

Lammnüssli nach provenzalischer Art, Grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln	Fr.32.00
Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage	Fr.37.50
Gefüllte Lammschulter mit Madeirasauce, Maluns, Glasierte Gemüse	Fr.38.00

Fischgerichte

Zanderfilets nach Müllerinnen Art, Pariser Kartoffeln, Gemüseratatouille mit Majoran	Fr. 35.00
Grillierte Salmtranche mit Safranfädensauce, Salzkartoffeln, Blattspinat	Fr. 37.00
Pochiertes Forellenfilet mit Weissweinsauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln	Fr. 36.00
Rosa Thunfisch nach Grenobler Art, Wilder- und Weisser Reis, Ratatouille	Fr. 42.00

Rindfleisch

Rindsfilet «London house», am Stück gebraten und gefüllt mit Trüffel-Gänseleberpastete, Gemüseauswahl, Schlosskartoffeln	Fr.49.50
Roastbeef mit Béarnaisesauce, Pariser Kartoffeln, Gemüse garnitur	Fr.42.50
Rinds-Minute-Gulasch «Stroganoff», Rindfleischwürfel in sämiger, pikanter Paprikasauce mit Pepperoni, Cornichons, Zwiebeln, Eierspätzli oder Brotknödel, Gemüsebeilage	Fr.41.50
Rindsfilet «Wellington», an Trüffelsauce, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	Fr.48.50

Schweinefleisch

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Butternudeln, Kefen & Karotten	Fr.29.00
Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites, Gemüsebukett	Fr.29.50
Schweins-Cordon-bleu «Diavolo», gefüllt mit Gorgonzola, Bratkartoffeln, Gemüsebukett	Fr.31.50
Saltimbocca «Romana», Schweinsmédaillons mit Salbei & Rohschinken, Safranrisotto mit Pilzen, Gemüse garnitur	Fr.32.50
Glasierter Schweinsrücken mit Markbeinsauce, Gemüse garnitur, hausgemachter Kartoffelstock	Fr.28.00
Schweinssteak «Quarta lingua», gefüllt mit Geflügelleber, Coppa, Käse, Rotweinsauce, sautierte Bündnerfleisch- & Gemüsestreifen, Gratinierte Veltlinerpizockels	Fr.33.00
Schweinspiccata «milanese», Ruccolarisotto, Gemüsebukett	Fr.26.50

Kalbfleisch

Kalbssteak vom Grill, Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüseauswahl	Fr.46.00
Königlicher Kalbshohrücken am Stück gebraten, Schalottensauce, Baroloreis, Gemüse garnitur	Fr.43.50
Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzen, Bröselnudeln, Gemüseauswahl	Fr.37.00
Kalbs-Cordon-bleu «Hélène» gefüllt mit Käse, Lauch & Rohschinken, Myrettenkartoffeln, Gemüse garnitur	Fr.36.50
Kalbs-Saltimbocca «Romana», Safranrisotto, Broccoli mit Mandeln	Fr.39.00

Vegigerichte

Hausgemachte Puschlaver bizochels mit diversen Gemüsen & Käse überschmolzen	Fr. 21.00
Maluns, der Bündner Kartoffelriebe mit Apfelmuss und Alpkäse	Fr. 23.00

Zusammengestellte Menus

Menu 1 Fr.44.00

Kraftbrühe mit kleinen Capuns

*

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Butternudeln

Gemischter Salat

*

Karamelköpfler mit Rahm

Menu 2 Fr. 49.00

Kraftbrühe mit Pilzstrudel

*

Schweinsfilet im Blätterteigmantel

Béarnaisesauce

Gemüsebeilage, Safranrisotto

*

Zitronensorbet mit Campari

Menu 3 Fr. 55.50

Capuns sursilvans

*

Kerbelschaumsuppe

*

Rotes Forellenfilet mit Oliven, Rosmarin und Zucchini, Gemüsebratung

Bratkartoffeln

*

Zwetschgenensorbet mit Vieille prune

Menu 4 Fr. 69.00

Bresaola – Carpaccio mit Parmesan und Balsamicodressing

*

Kleiner Bonaduzer Salat

*

Ochsenschwanzsuppe

*

Hirschrückensteak „Café de Paris“

Rotkraut mit Kastanien

Hausgemachte Eierspätzli

*

Rotweibirnenfächer mit Zimteis

Menu 5 Fr. 66.00

„Hubertussalat“, div. Blattsalate mit Himbeerdressing, Waldpilzen und Rehfleisch

*

Geflügelbouillon „Madrilène“

*

Schweinsfilet „Alte Post“ mit Markbeinsauce

Gratinierte Veltlinerpiczoccheri

Grilltomate

*

Exotischer Fruchtsalat

Menu 6 Fr. 65.00

Rindscarpaccio mit Balsamicodressing und Pilzgarnitur

*

Engadiner Hochzeitssuppe

*

Lammédallons mit frischen Kräutern

Bernykartoffeln, Gemüsebukett

*

Topfenpalatschinken mit Himbeeren & Nusseis

Menu 7 Fr. 88.50

Morchelterrinen mit Selleriesalat, Cumberland sauce

*

Petersilienschaumsuppe

*

Salmtranche mit Schnittlauchsauce

*

Rinds- und Kalbsfilet mit Eierpilzen und Steinpilzsauce

Williamskartoffeln, Frisches Gemüse

*

Blätterteigkissen mit Erdbeerquarkfüllung und Zimteis

Menu 8 Fr.54.50

*

Maisschaumsuppe

*

Kalbschnitzel mit Marsala und sautierten

Steinpilzen, Pilawreis

Broccoli mit Mandeln

*

Schokoladenmousse mit Früchtesaucenspiegel und Rahm

Desserts

1. Zwetschgensorbet mit Vieille prune	Fr.12.50
2. Zitronensorbet mit Campari	Fr.10.00
3. Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	Fr. 8.50
4. Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Rahm	Fr.12.50
5. Gebrannte Creme mit Mandeln	Fr. 9.50
6. Vanilleglacé mit verschiedenen heissen Waldbeeren	Fr. 9.50
7. Unser Hausüberraschungsteller, reichlich gemischter Dessertteller	Fr.13.50
8. Gemischter Sorbetteller mit Früchten	Fr.12.50
9. Rotweibirnen mit Zimteis	Fr.12.50
10. Apfelkühli mit heisser Vanillesauce	Fr 10.00
11. Rats-Teller, in Grappa marinierte Dörripflaumen mit Zimteis	Fr.13.50
12. Exotischer Fruchtsalat	Fr.12.00
14. Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	Fr.11.00
15. Gemischter Käseteller	Fr.13.00

Apérovorschläge

Apéro „grischun“ à discretion (pauschal)

30 Minuten Dauer = Fr. 24.00

60 Minuten Dauer = Fr. 36.00

Bündner Riesling & Sylvaner, Portwein rot, Bier,
Campari, Cynar, Orangen- & Tomatenjus, Mineralwasser
Chäschüchli, Kräuterbisquits, Chips, Nüssli, Salzsticks, Oliven, Schinkengipfel

Apéro nach Aufwand

Wein und div. Getränke nach Preisen der Angebotsliste.

Beilagen:

Div. Canapés :	Stk.	Fr.3.00
Lauchchuechli mit Speck	Stk.	Fr.3.50
Chäschuechli	Stk.	Fr.3.50
Schinkengipfel	Stk.	Fr.3.50
Gefüllte Laugen- oder Minibrötli mit Fleisch,Fisch etc.	Stk.	Fr.3.50
Crudités mit 3 Saucen	p.Person	Fr.4.00

Chips, Nüssli, Salzsticks nach Aufwand.

