



Festliche Menuvorschläge

Menu 1

Menupreis Fr. 39.50

Bunter Blattsalat mit Ei

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

Kernser Butternüdeli

Buntes Gemüse

Himbeer-Joghurt-Schnitte

Menu 2

Menupreis Fr. 46.50

Junglattsalat mit Ei, Croûtons und Speck

Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli

Schweinskarreebraten mit Aprikosen gefüllt

Kräftiger Rosmarinjus

Kernser Butternüdeli

Buntes Gemüse

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur



Menu 3

Menupreis Fr. 49.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Geschmorter Rindsbraten

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Marroni

Preiselbeer-Apfel

Gebrannte Crème mit Zwetschgenkompott

Menu 4

Menupreis Fr. 49.50

Ruccolasalat mit Stangensellerie, Äpfel und Baumnüssen

Kartoffelsuppe mit Cipolotte

Schweinspiccata Mailänder Art

Tomatensauce

Spaghetti

Sautierte Kräuter-Zucchini

Panna cotta mit Beerenkompott und Amaretti-Streusel



Bunter Blattsalat mit Ei

Maiscrèmesuppe mit Curry

Schweinsnierstück im Ofen gebraten

Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Buntes Gemüse

Coupe „Pêche Melba“

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella

Parmesanschaumsuppe mit Pesto-Crostini

Pouletbrust-Saltimbocca an Balsamico Jus

Safranrisotto

Buntes Gemüse

Tiramisu



Gemischter Salat

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Glasierter Kalbsschulterbraten

Kräftiger Jus

Baldegger Kartoffeln

Buntes Gemüse

Russische Crème mit Rum parfümiert

„Chrüsi Müsi“ Salat

Blattsalate, Maiskörner, Rüeblistreifen, Gurken, Ei und geröstete Sonnenblumenkernen

Glasierte Kalbskopfbäckli

Kartoffel-Sellerie-Püree

Glasiertes Wurzelgemüse

Cappuccinomousse mit Orangensalat



Nüsslisalat mit Ei

Karottensuppe mit Orange und Ingwer

Gebratene Schweinsfiletmedaillons an Calvadosrahmsauce

Kernser Butternüdeli oder Kartoffelkroketten

Buntes Gemüse

Weisses Schoggimousse mit Aprikosen-Minzesalat

Junglattsalat mit Melonenkugeln und Rohschinkenstreifen

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art an Chamignonsrahmsauce

Gebratene Röstispäne

Buntes Gemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace



Bündnerfleisch Tartar mit Gerstensalat

Baldegger Weissweinsuppe mit Blätterteig-Gebäck

Gebratenes Felchenfilet Luzerner Art

Pilaw Reis mit Gemüsewürfelchen

Blattspinat und Kirschtomaten

Seetaler Süssmostcrème mit Knusperstreusel

Klare Gemüsesuppe mit Käsetoast

Blätterteigkissen gefüllt mit Steinpilzragout

Rindshuftfilet rosa gebraten

Bernaisesauce

Baldegger Kartoffeln

Buntes Gemüse

Dunkles und weisses Schoggimousse mit Früchten



Nüsslisalat mit Ei

Zwiebelsuppe mit kleinen Käseschnittchen

Safranrisotto mit grünem Spargel und frittiertem Ruccola

Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce

Kartoffelkroketten

Buntes Gemüse

Sauerrahmparfait auf Beerenkompott

Variation von Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet

Kraftbrühe mit Eierstich

„Deux Filets“

Kalbsfiletmedaillons mit Morchelsauce

Schweinsfiletmedaillons mit Sauce Café de Paris

Kernser Eiernüdeli

Buntes Gemüse

Erfrischende Auswahl an Sorbets mit saisonalen Früchten

Knuspergebäck



Randen-Carpaccio mit Honig, Nüssen und Ziegenfrischkäse

Kräutersalat

Spinat-Hirse-Tätschli

Pilz-Lauchragout

Glasierte Karotten

Himbeer-Quark-Trifle mit Prussien

Hinweise

Menu	Unsere Menuvorschläge können wir gerne Ihren Wünschen anpassen. Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menu zu beschränken.	
Fleisch- und Fischdekla- ration	Kalb-, Schwein- und Rindfleisch Geflügel Speck, Rohschinken, Bündner Fleisch Felchenfilet Rauchlachs Rauchforelle	Schweiz Schweiz Schweiz Schweiz Norwegen Deutschland
Allergiehinweis	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir auf Anfrage gerne.	
Festtagstisch	Im Menupreis inbegriffen sind Papierservietten und je nach Anlass Kerzen.	
Zuschläge	Für einen festlichen Tisch mit weissen Stoffservietten und weissen Stofftischtüchern berechnen wir pro Gedeck Fr. 4.00. Wenn Sie einen Blumenschmuck wünschen, verrechnen wir diesen nach Aufwand. Im Klostersaal D servieren wir das Festessen ab 30 Personen mit einem Zusatzpreis von Fr. 5.00 pro Person.	
Personenzahl	Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl einen Tag vor dem Anlass mitzuteilen. Spätere Abmeldungen können wir in der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigen.	
Preise	Preisangaben inkl. MwSt, Preisänderungen vorbehalten.	