



## Festliche Menuvorschläge

ab 10 Personen

Menu 1

Menupreis Fr. 40.50

---

*Bunter Blattsalat mit Ei*

\*\*\*

*Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce*

*Kernser Butternüdeli*

*Buntes Gemüse*

\*\*\*

*Himbeer-Joghurt-Schnitte*

Menu 2

Menupreis Fr. 49.50

---

*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*



*Randen-Carpaccio mit Honig, Nüssen und Ziegenfrischkäse  
Kräutersalat*

\*\*\*

*Spinat-Hirse-Tätschli*

*Pilz-Lauchragout*

*Glasierte Karotten*

\*\*\*

*Himbeer-Quark-Trifle mit Prussien*

*Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons*

\*\*\*

*Geschmorter Rindsbraten*

*Hausgemachte Spätzli*

*Rotkraut mit Marroni*

*Preiselbeer-Apfel*

\*\*\*

*Gebrannte Crème mit Zwetschgenkompott*



*Ruccolasalat mit Stangensellerie, Äpfel und Baumnüssen*

\*\*\*

*Minestrone mit Basilikumpesto*

\*\*\*

*Schweinspiccata Mailänder Art*

*Tomatensauce*

*Spaghetti*

*Sautierte Kräuter-Zucchetti*

\*\*\*

*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 Kernöl (saisonal)*

\*\*\*

*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 Beerenragout*



*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*

\*\*\*

*Römerswiler Forellenfilet Luzerner Art*

*Salzkartoffeln*

*Blattspinat und Kirschtomaten*

\*\*\*

*Seetaler Süssmostcrème mit Knusperstreusel*



*Variation von Rauchlachs und geräuchertem Forellenfilet*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Eierstich*

\*\*\*

*„Deux Filets“*

*Kalbsfiletmedaillons mit Morchelsauce*

*Schweinsfiletmedaillons mit Sauce Café de Paris*

*Kernser Eiernüdeli und Pommes frites*

*Buntes Gemüse*

\*\*\*

*Erfrischende Auswahl an Sorbets mit saisonalen Früchten*

*Knuspergebäck*

*Nüsslisalat mit Ei*

\*\*\*

*Zwiebelsuppe mit kleinen Käseschnittchen*

\*\*\*

*Safranrisotto mit grünem Spargel und frittiertem Ruccola*

\*\*\*

*Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce*

*Kartoffelkroketten*

*Buntes Gemüse*

\*\*\*

*Sauerrahmparfait auf Beerenkompott*



*Klare Gemüsesuppe mit Käsetoast*

\*\*\*

*Blätterteigkissen gefüllt mit Steinpilzragout*

\*\*\*

*Rindshuftfilet rosa gebraten*

*Bernaisesauce*

*Baldegger Kartoffeln*

*Buntes Gemüse*

\*\*\*

*Dunkles und weisses Schoggimousse mit Früchten*

## **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 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.	