

## Aktuelles Angebot Winter 2019

### Suppen

	½ Liter	1 Liter
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	19.50	39.00
<b>Schweizer Kürbissuppe</b> mit Kernen und Öl	15.50	31.00
<b>Pastinakencremesuppe</b> mit seinen Chips und Rohschinkenwürfelchen	18.00	36.00
<b>Maronicremesuppe</b> mit Lebkuchen-Croutons	16.50	33.00
<b>Hummer-Bisque mit Riesencrevette</b> und Lauchstreifen	28.00	56.00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum	15.50	31.00

### Salate und Saucen

<b>Nüsslisalat</b> an Hausdressing mit Speck und Ei oder mit Pfifferlingen und Feigensenfsauce		17.50 22.00
<b>Verschiedene Blattsalate</b> an Hausdressing oder Feigensenfsauce		12.00
<b>Wurst-Käse-Salat</b> mit Essiggurken und Cervelat der bekannten Ziegler-Qualität aus Oerlikon		26.00
<b>Chicken Ceasar Cat's Corner</b> mit Schweizer Pouletbrüstchen		26.00
<b>Avocado</b> ganz		7.50
<b>Handgezogene Grissini</b> 200 g		12.00
<b>Salatsauce Balsamico</b>	30 ml	3.00
<b>Salatsauce Feige-Senf</b>	30 ml	3.00
<b>Salatsauce French</b>	30 ml	3.00

## Vorspeisen

<b>Balik-Lachs geräuchert</b> 100 g	36.00
<b>Balik-Lachs Tsar Nikolaj No1</b> 120 g (auf Vorbestellung 24 Std.)	65.00
<b>Balik-Lachs Tatar</b> in der Dose (Deko wird dazu geliefert)	25.00

Balik-Lachs servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung (24 Std)

<b>Frische Feigen mit Culatello</b> (Rohschinken aus Italien)		26.00
<b>Mozzarella di Bufala</b> mit Dörrfrüchten, Granatapfel, geröstete Pinienkerne und Feigenbalsamico Dressing		24.00
<b>Crevetten-Spiess</b> mit Mangostücken	pro Stück	8.50
<b>Datteln-Tomaten-Büffelmozzarella-Spiess</b>	pro Stück	7.50
<b>Trauben-Käsespiess</b>	pro Stück	7.50
<b>Poulet Satayspiessli</b> mit Erdnusssauce das Innenfilet vom Pouletbrüstli ist feinstes Fleisch	pro Stück	16.50
<b>Randencarpaccio</b> mit Meerrettich-Dressing, Schnittlauch und Ziegenfrischkäse		22.00

## Pasta

<b>Ravioli mit Schmorbratenfüllung</b>	150 g	24.50
Parmesan, Salbei und brauner Butter	200g	29.50
<b>Ravioli mit Ricotta und Spinat</b>	150 g	23.50
an Salbeibutter und Parmesan	200 g	28.50
<b>Spaghetti mit Basilikum-Pesto oder Tomatensauce</b>	150 g	23.50
	200 g	28.50
<b>Spaghetti Bolognese</b>	150 g	24.50
	200g	29.50

## Vegetarische Gerichte

<b>Original Sri Lanka Gemüse-Curry</b> mit Basmatireis	32.00
<b>Vietnamesisches Kürbis-Zitronengras-Curry</b> mit Koriander und Chili dazu Parfumreis	30.00
<b>Gemüse-Strudel</b> auf Kürbissauce und Kürbiskernen	28.00

## Hauptgerichte Fleisch

---

<b>Schweizer Rindsfilet</b> an Rotweinjus mit Spinat und Bandnudeln		54.00
<b>Kalbsmedallions</b> (2 x 80g, CH) an Morchelrahmsauce mit Broccoli und Butternüdeli		56.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> (160 g, CH) Zürcher Art mit Rösti		49.00
<b>Pouletbrust an Zitronensauce</b> (160 g, CH) mit buntem Reis und Saisongemüse		38.00
<b>Grünes Thaicurry mit Pouletbrust</b> mit Gemüse und Reis		40.00
<b>Grünes Thaicurry mit Rindfleisch</b> mit Gemüse und Reis		45.00
<b>Meatballs</b> – Rindshackbällchen an Tomatensauce	3 Stück	16.50
	5 Stück	27.50

## Fisch und Seafood

---

<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> (160 g) mit Oliven, Datterini Tomaten, Thymian und Olivenöl dazu Venerereis		49.00
<b>Jakobsmuscheln in Rohschinken gewickelt</b> auf Selleriepüree, Baumnüsse, Vanille-Weissweinsauce		42.00
Für weitere Fischgerichte sprechen Sie uns bitte an.		

## Kleine Häppchen für kurze Flüge

---

<b>Mini Quiche</b> Lauch-Speck, Tomaten, Käse oder Broccoli		2.00
---	--	------

## Desserts & Süsses

---

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		18.50
<b>Engadiner Nusstorte</b>		9.00
<b>Engadinertörtchen</b> mit Vanille-Kirschcreme		12.50
<b>Basler Lächerli-Dessert</b> mit Mousse und Kuchen		14.00
<b>Schoggikuchen</b> mit Felchlin Schokolade		12.00
<b>Zitronencake</b>		9.00
<b>Tiramisu</b>		16.00
<b>Panna cotta</b> mit Mangocoulis		14.00
<b>Macarons assortiert</b>	6 St.	12.00
	12 St.	24.00
	18 St.	36.00
<b>Mini-Brownies</b>	4 St.	2.00
	8 St.	4.00
<b>Mini-Patisserie assortiert</b>	8 St.	24.00
	16 St.	48.00

## Kinder-Karte

---

<b>Kalbs- oder Poulet-Cipollata</b>	18.50
5 Stück mit 2 Rösti Galetten und Karotten	
<b>Chicken Nuggets</b> 6 Stück mit Ketchup oder Cocktailsauce	18.00
<b>Spaghetti Napoli</b> 100 g	16.50
<b>Spaghetti Bolognese</b> 100 g	20.00
<b>Spaghetti Nature</b> 100 g	12.00

# Catering Preisliste 2019

## Frühstück

<b>Business-Frühstück</b>	1 Pt.	26.00
2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Käse, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt mit Vital-Knuspermischung		
<b>VIP-Frühstück</b>	1 Pt.	56.00
2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, 3 verschiedene Brötchen, Croissant, Butter, Honig, Marmelade, erlesene Schinken- und Käsespezialitäten, Bündnerfleisch, frisch geschnittene Früchte, Birchermüsli		
<b>Crew-Frühstück</b>	1 Pt.	28.00
Croissant, 3 verschiedene Brötchen, Butter, Honig, Marmelade, Hartkäse, gek. Schinken, Bündnerfleisch, frisch geschnittene Früchte		
<b>Veganes Frühstück</b>	1 Pt.	50.00
2.5 dl frisch gepresster Orangensaft, 3 verschiedene Brötchen, Margarine, Marmelade, Avocado, frisch geschnittene Früchte, Chia-Pudding mit Mandelmilch und Vital-Knuspermischung		
<b>Rauchlachs</b>	80 g	28.00
mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone		
<b>Birchermüsli</b>	180 g	12.00
mit saisonalen Früchten und Nüssen		
<b>Birchermüsli Mini im Glas</b>		7.50
<b>Joghurt Nature</b>		3.50
<b>Knuspermischung 80g</b>		12.00

## Eierspeisen

<b>Omelette Natur</b> aus 2 Eiern	1 Pt.	12.00
weitere Beilagen zu je CHF 3.- Schinken, Speck, Käse, Pilze, Tomaten, Kräuter		
<b>Rührei Natur</b> aus 2 Eiern	1 Pt.	12.00
weitere Beilagen zu je CHF 3.- Schinken, Speck, Käse, Pilze, Tomaten, Kräuter		

## Brötchen

<b>Bauernbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Mehrkornbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Olivenbrötchen, 36 g</b>	1 St.	2.00
<b>Weizenbrötchen, 36 g</b>	1 St.	1.50
<b>Mehrkornbrötchen, 55 g</b>	1 St.	2.00
<b>Laugenbrötchen, 65 g</b>	1 St.	2.50
<b>Glutenfreies Brötchen</b>	1 St.	3.00
<b>Buttertoast</b>	2 St.	2.00
<b>Croissant</b>	1 St.	2.00
<b>Laugen-Croissant</b>	1 St.	2.00
<b>Eiweissbrot, low carb</b>	2 St.	3.50
<b>Handgezogene Grissini</b>	100 g	12.00
<b>Salz-Cracker</b>	6 St.	3.00
<b>Olivenbrot</b>	400 g	12.00
<b>Olivenbrot</b>	200 g	6.00
<b>Holz Knorz</b>	400 g	10.00
<b>Holz Knorz</b>	200 g	5.00

## Sandwiches

<b>Glutenfreies Sandwich</b>		8.00
<b>Kleines Sandwich</b>		5.50
<b>Laugen-Sandwich</b>		8.00
<b>Mehrkornbrot-Sandwich</b>		7.00
<b>Panini-Sandwich</b>		13.00
<b>Butter-Zöpfli-Sandwich</b>		9.00

**Varianten Beläge:** Rohschinken, Kochschinken, Salami, Roastbeef (mit Tartarsauce), Bündnerfleisch, Hartkäse, Tomaten-Mozzarella  
**Zutaten:** Gurke, Tomate, Sprossen

<b>Butter-Zöpfli mit Butter</b>		6.50
<b>Kleine Sandwiches assortiert</b>	4 Stück	22.00
Weizen-, Bauern-, Mehrkorn- und Olivenbrötchen Roastbeef, Lachs, Bündnerfleisch, Käse		

## Canapés

<b>Canapés</b>	1 St.	5.50
----------------	-------	------

<b>Varianten Beläge:</b> Salami, Roastbeef, Rauchlachs, Thunfischmousse, Grillgemüse, Kräuterfrischkäse, Creme von Landeiern, Bündnerfleisch, Tête de Moine, Tomaten-Mozzarella
---

<b>Canapés assortiert</b>	12 St.	60.00
---------------------------	--------	-------

## Kalte Vorspeisen und Aufschnitte

<b>Caprese</b> Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	1 Pt.	24.00
---	-------	-------

<b>Dattel-Tomaten-Büffelmozzarella-Spiess</b> mit Basilikumpesto	1 St.	7.50
---	-------	------

<b>Roastbeef</b> Rosa gebraten mit Tartarsauce	70 g	26.00
---	------	-------

<b>Crudités mit 2 Dips</b> Gurken, Karotten, Peperoni, Kohlrabi, mit 2 Saucen nach Wahl	200 g	20.00
--	-------	-------

Kräuterfrischkäse, Avocado/Guacamole, Cocktail-Sauce, Curry-Sauce
---

<b>Graved Lachs</b> mit Meerrettichcreme, Kapern und Limone	80 g	28.00
--	------	-------

<b>Kleiner Fleischteller</b> 100 g Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Salsiz, Kochschinken, garniert	für 1 Pers.	26.00
---	-------------	-------

<b>Grosser Fleischteller</b> 200 g Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Salsiz, Kochschinken, garniert	für 2 Pers.	52.00
---	-------------	-------

<b>Grosser Fleisch-Käseteller</b> 220 g Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Kochschinken, Bündner Bergkäse, Tête De Moine, Saint Albray, Sbrinz, garniert	für 2 Pers.	54.00
---	-------------	-------

## Käse & Milchprodukte

<b>Käseplatte garniert</b> pro 110 g Käse, Sbrinz, Greyerzer, Tête De Moine, Parmesan, Saint Albray, Trüffel-Brie, Garnitur	pro 110 g	21.00
<b>Exklusive Käse-Selektion</b> 500 g Käse, je am Stück	für ca. 5 Pers.	140.00

## FrISChe Früchte, Beeren & Trockenobst

<b>FrISChe Beeren</b> saisonale Auswahl	100 g	12.00
<b>FrISChe geschnittene Früchte</b> saisonale Auswahl	1 Pt. 200 g 2 Pt. 300 g 4 Pt. 600 g	24.00 36.00 64.00
<b>Fruchtspiesschen</b> mit 6 verschiedenen saisonalen Früchten	1 St.	7.50
<b>Fruchtsalat</b> saisonale Auswahl	1 Pt. 180 g	14.00

## Smoothies & Fruchtsäfte

	½ Liter	1 Liter
<b>Fruchtmix</b>	24.00	48.00
<b>Banane-Joghurt-Erdnussbutter</b>	24.00	48.00
<b>Ananassaft</b> frisch gepresst	22.00	44.00
<b>Grapefruitsaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Karottensaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Mangosaft</b> frisch gepresst	29.00	58.00
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Grapefruitsaft</b> frisch gepresst	19.00	38.00
<b>Mango-Maracuja Smoothie</b> frisch gepresst	29.00	58.00



## Milch

	½ Liter	1 Liter
<b>Milch</b> UHT 3.5 % Fett	2.50	4.00
<b>Milch</b> laktosefrei	3.00	5.00

## Wasser & Süssgetränke

<b>Coca Cola</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00
<b>Coca Cola Zero</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00
<b>Mineralwasser Evian</b> Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	3 dl	3.00
<b>Mineralwasser Evian</b> Pet-Flasche, ohne Kohlensäure	5 dl	5.00
<b>Mineralwasser San Pellegrino</b> mit Kohlensäure	5 dl	5.00
<b>Schweppes Tonic</b> Pet-Flasche	5 dl	5.00

## Heisse Getränke

	½ Liter	1 Liter
<b>Heisses Wasser</b>		5.00
<b>Kaffee</b> Amici Illy, aus italienischer Espresso-Kolbenmaschine	20.00	35.00
<b>Kaffee koffeinfrei</b> Amici Illy, aus italienischer Espresso-Kolbenmaschine	20.00	35.00
<b>Teebeutel Sirocco assortiert</b> Schwarztee, Kräutertee, Grüntee, Eisenkraut, Kamillen-Orangen-Tee, Pfefferminztee, Früchtetee, Ginger Lemon	8 Beutel	10.00
<b>Teebeutel Sirocco</b> Bio-Tee	1 Beutel	1.50

**Erhältliche Sorten:** Golden Assam, Green Tropic, Marokkanische Minze, Piz Palù Kräutermischung, Ginger Lemon, Earl Grey, Rooibos mit Mandarine, Verveinetee, Red Kiss Früchtemischung, Wellness-Tee

## Weissweine

<b>Amic rosé, Clos d'Agon</b> Spanien, Grenache	7.5 dl	42.00
<b>Clos d'Agon bianco, Clos d'Agon</b> Spanien, Viognier, Marsanne, Roussanne	7.5 dl	46.00
<b>Sauvignon Alto Adige, A. Lageder</b> Südtirol, Sauvignon Blanc	7.5 dl	44.00

## Rotweine

<b>Clos d'Agon</b> Spanien, Cabernet, Merlot, Syrah	7.5 dl	72.00
<b>Valmana, Clos d'Agon</b> Spanien, Bordeaux Blend	7.5 dl	49.00
<b>Castello di Morcote Riserva DOC</b> Schweiz, Tessin, Merlot	7.5 dl	89.00
<b>Flacianello, Fontodi</b> Italien, Toscana, Sangiovese	7.5 dl 1.5 l	118.00 196.00
<b>Paleo IGT, Le Macchiole</b> Italien, Toscana, Cabernet Franc	7.5 dl 1.5 l	118.00 196.00

## Champagner, Schaumweine

<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> Frankreich, 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier	7.5 dl	98.00
<b>De Castellane Brut</b> Frankreich	3.75 dl 7.5 dl	48.00 89.00
<b>Prosecco Circle, Paladin</b> Italien	7.5 dl	39.00
<b>Ca' del Bosco</b> Italien, Franciacorta	7.5 dl	75.00

## Bier

<b>Appenzeller Quöllfrisch Dose</b>	33 cl	6.00
-------------------------------------	-------	------

## Verschiedenes

---

<b>Besteck-Set</b> Messer, Gabel, Löffel, Serviette	1 St.	4.00
<b>Zucker</b>	1 Pt.	0.30
<b>Rohrzucker</b>	1 Pt.	0.50
<b>Assugrin</b>	1 Pt.	0.30
<b>Kaffeerahm</b>	1 Pt.	0.50
<b>Kaffee-Beilagen-Kit</b> 5 Kafeerahm, 5 Zucker weiss, 5 Rohrzucker, 5 Assugrin	1 St.	7.00
<b>Butterportion</b>	10 g	0.70
<b>Konfitüre</b>	1 Pt.	3.50
<b>Zitrusfrüchte</b>	1 St.	2.50

## Fleischdeklaration

---

**Rind:** Schweiz

**Kalb:** Schweiz

**Schwein:** Schweiz

**Geflügel:** Schweiz

**Fisch:** Irland/Argentinien

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Sämtliche Fische kommen ausschliesslich aus nachhaltiger Fischerei.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)  
und inklusive Mehrwertsteuer (7.7%).