

Liebe Genussliebhaber/innen

Schön, dass Sie sich für unsere Menüvorschläge interessieren
Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Standard Menüvorschläge.
Kombinieren Sie nach Lust & Laune, wir schreiben Ihnen keine Menüs vor.

Jedem das Seine

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... Jeder Anlass hat seinen ganz eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen dem auch gerecht zu werden, deshalb haben wir keine Menüs ab der Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung die wir gerne mit Ihnen teilen. Haben Sie Fragen oder Anregungen - sind wir für Sie da.
Zögern Sie nicht einen Termin mit uns auszumachen.

Produkte

Wir kaufen wenn immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein.
Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität.

Zubereitung

Alle unsere Gerichte sind frisch und hausgemacht.

Menüwahl

Sie können ein Menü bestellen ab 6 Personen
Bitte entscheiden Sie sich für 1 Menü pro Gesellschaft.
Für Diabetiker und/ oder Allergiker kochen wir gerne ein angepasstes Menü.
Bitte lesen Sie noch unsere Spielregeln. Sie finden diese als Pdf auf unserer Website

Saisonale Menuekarte + Weinkarte

Die saisonale Menuekarte sowie die Grillkarte finden Sie auf unserer Homepage.
Unser Weinpartner ist die Cottinelli Weine AG Malans. Unsere Bankett-Weinkarte ist das Resultat einer einmaligen Partnerschaft mit überzeugenden Argumenten. Überzeugen Sie sich selbst.

Dienstleistungen

Wir setzen einen grossen Wert auf Ambiente und Atmosphäre. Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration oder Sie bringen diese selber mit. Für spezielle Gelegenheiten, haben wir die Möglichkeit eine Sperrstundenverlängerung einzugeben (bis 03.00 Uhr - CHF 100.00).
Es gibt Momente da muss es einfach eine spezielle Torte sein - bringen Sie diese mit.
Wir verrechnen ein Gedeck- und Servicepreis von CHF 5.00 pro Person.

klein.waldegg

PUR ÜBER CHUR

Salate

Grüner Salat Französische Italienische Salatsauce	8
Gemischter Salat Französische Italienische Salatsauce	9
Cesars Salat Lattich Toast Knusperring Speck Parmesan	11
Salat Jan Speck Pouletbruststreifen Champignons	12
Tomaten Mozzarella Salat Basilikumöl Balsamicoreduktion Extra Vergine	12
Friseesalat Champignons Speckwürfeli Kräuterdressing Pinienkernen	10

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken Buffalomozzarella Majorandressing marinierte Tomaten	16
Rauchlachstartar & Lachsmousse Blatterteigstengel Meerrettichespuma Kabissalat	16
Vitello Tonato Kalbsroastbeef Thunfisch Mayonnaise Kapern	15
Black Angus Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl- Zitronenvinaigrette	16
Paprika- Frischkäse Terrine Pfefferdressing Tessiner Frischkäse Knuspermantel	14
Knusprigs Kartoffeldurcheinander Zitronenfrischkäse Bresaola oder BBQ Lachs Kräutersalat	15

Suppen

Jans Tomatencremesuppe Strauchtomaten Basilikumrahm	9
Khurer Rieslingsuppe Rauchspeckspiessli Kartoffelknusperli	10
Brunnenkresseschaumsuppe Creme Fraiche Currycroutons	9
Rindsbouillon Portweininfusion Gartenkräuter	9
Zitronengrascremesuppe Kokosschaum Poulet Klösschen	10
Paprikacappucino Minicapuns Pernot-Milchschaum	10

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten Knuspriger Kartoffelspaghetti Aioli Thai Spargelbund	14
Lammrückenfilet Blätterteigkissen Waldpilze Beurre Rouge	16
Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi Cannelloni Ravioli Lasagne Gefüllt nach Ihrem Gusto	ab 12
Jakobsmuscheln Lauch im Brickteig Champagnersauce	16
Clubsandwich Rosmarinfoccacia geräucherte Pouletbrust Wachtel Spiegelei	15

Vegetarische Gerichte

Spinat Lasagne Beurre Blanc Sauce Gorgonzola Aromatomaten	24
Parmesankroketten Peperonata Chilirisotto Schnittlauchschaum	25
Indisches Gemüsecurry Basmatireis Papadum Yoghurtespuma	23
Zucchini in Pinienkern Kruste Sautierte Steinpilze Feta Pesto	24
Kartoffel- Kräuterwaffeln Quark Dip sautiertes Gemüse Austernseitlinge	25

BBQ

mit Buchenholz aus unserem Oklahoma Joe

Schweins Nierstück	Schweiz	26
Kalbs Ribeye	Schweiz	42
Ente	Barbarie Frankreich	34
Côte de Boeuf	Schrofenhof Thurgau	42
Öra King Lachs	Neuseeland	34
Saibling	Schweiz Europa	31

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

mit Holzkohlen vom Green Egg

Pouletbrust	Schweiz	26
Entenbrust	Barbarie Frankreich	32
Schweinsfilet	Schweiz	36
Entrecôte	Schweiz Irland	38
Rindsfilet	Schweiz Irland	44
Lamm Nierstück	Schweiz Irland	30
Kalbssteak	Schweiz	44
Kalbsfilet	Schweiz	48

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Braten, Roastbeef & Co

Schweinsbraten	Schweiz	26
Truthahnbraten	Schweiz DE	25
Rindsschmorbraten	Schweiz	28
Kalbsschmorbraten	Schweiz	32
Rindsroastbeef	Schweiz	35

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen & Butter nach Wahl

Bernaise	Kräuterbutter
Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)	Stroganov Sauce
Pfeffersauce	Chili Jus
Merlot- Thymiansauce	Rosmarin Jus

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin	Risotto nach Gusto
Flämische Pommes Frites	Tagliatelle
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Basmatireis
Kartoffel Püree	Polenta Gratin

Sweets

klein.waldegg

PUR ÜBER CHUR

Coupes

Dänmark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	9
Hot Berry Heissi Beera Vanilleglace Rahm	9
Klein-Waldegg Frische Früchte Zitronen & Himbeersorbet Rahm	11
Wiener Eiscafe, gerührt Vanilleglace frische Espresso Rahm	9
Swiss Schoggi Baumnuss & Vanilleglace Schoggisauce Rahm	11

Hausgemachte Desserts

Tiramisu Vanilleglace – Rahm	10
Toblerone Mousse Hell & Dunkel Schoggiglance Schoggisauce	12
Frische Waffeln Saisonales Früchtekompott Vanilleglace Rahm	12
Gefüllten Windbeutel Karamellglance Vanillesauce Toblerone	12
Karamellköpfl Vanilleglace Rahm	9
Apfeltartatin Vanilleglace Karamellsauce Rahm	10
Ananasgratin Pina Colada Mandelkruste Pistazienglace Rahm	12
Panna Cotta Waldbeercoulis – Himbeersorbet – Creme Patissier	12