

Herzlich Willkommen im



Roswitha Puschnig
+41 (0) 81 2521325

Menu Vorschläge

2025

*Essen bedeutet Lebensfreude und Lebensqualität
Unter diesem Motto bereiten wir unsere Spezialitäten mit viel Liebe
und Herz für Sie zu und verwenden dabei ausschliesslich frische
Zutaten.*

*Es ist uns eine Freude, Ihnen ein guter Gastgeber zu sein und Sie bei
der Auswahl zu beraten. Wir nehmen uns Zeit für Sie.*

Familien- und Firmenanlässe sowie andere Gesellschaften

- **Arvenstübli bis 40 Personen*
- ** kleiner Saal 18 bis 28 Personen*
- ** Restaurant bis 45 Personen*
- ** Terrasse bis 40 Personen*

- ** einfache Zimmer mit Kalt - Warmwasser
und Etagendusche / WC nur für Dauermieter*
- ** Parkplätze unmittelbar beim Haus*

Wissenswertes für den Veranstalter

1. Menüzusammenstellung

Im Menüpreis ist eine Vorspeise aus Suppe **ODER** Salat, 2 Beilagen sowie max 3 Gemüsesorten und ein Dessert inbegriffen. Für eine Menüzusammenstellung stehen wir gerne für Sie persönlich zur Verfügung. Wir bitten um einen telefonischen Termin.

2. Personenanzahl

Einen Tag vor der Veranstaltung erbitten wir um die Bekanntgabe der genauen Personenanzahl. Diese garantierte Zahl wird von uns in Rechnung gestellt, da die einzelnen Menüs speziell für das Fest vorbereitet werden.

3. Menüauswahl

Ab 8 Personen stehen unsere speziellen Menüvorschläge zur Verfügung. Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service gewährleisten zu können, servieren wir für Gesellschaften **ein Menü** Ihrer Auswahl.

Selbstverständlich können Sie für grössere Gruppen aus unserer Speisekarte ihre Wünsche bekanntgeben, jedoch muss dies mit Vorbestellung spätestens zwei Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Die Preise gelten dann einzeln von unserer Speisekarte und nicht aus den Menüvorschlägen.

4. Mitnahme von Speisen

Mitnahmen von Speisen sind nicht erlaubt, ausgenommen eine Torte die wir jedoch mit Sfr. 4.00 pro Person als Entschädigung verrechnen.

5. Wein

Um zu gewährleisten den von Ihnen ausgesuchten Wein mit der richtigen Temperatur servieren zu können sowohl auch am Lager zu haben ist ab 10 Personen der gewünschte Wein mit dem Menüwunsch bekannt zu geben.

6. Verlängerung

Die Verlängerung bis max. 02.00 besorgen wir Ihnen für den Selbstkostenpreis. Zusätzliche Servicekosten werden von uns keine verrechnet.

7. Blumen / Dekoration

Spezielle Wünsche können gerne von Ihnen mitgebracht werden. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch die Blumen, welche wir von unserem Geschäftspartner „Plankis“ geliefert bekommen.

8. Zahlungsmöglichkeiten

Bar

Maestro

Postcard

Mastercard

Visa

Es werden **keine** Rechnungen gestellt

Mit der Zusicherung unser Bestes an Ihrem Fest beizutragen,
verbleibe ich mit freundlichen Grüßen

Roswitha Puschnig

APERÓ

<i>Verschiedenes Knabber-Salzgebäck</i>	<i>2.20 pro Person</i>
<i>Knuspriges Blätterteiggebäck (3 Stück)</i>	<i>8.00 pro Person</i>
<i>Belegte Brötli nach Wahl</i>	<i>4.50 pro Stück</i>
<i>Bruchettas mit Tomaten</i>	<i>4.50 pro Stück</i>
<i>Bruchettas mit Lachs</i>	<i>6.50 pro Stück</i>
<i>Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip</i>	<i>5.00 pro Person</i>
<i>Warme Schinkengipfeli mittel</i>	<i>3.00 pro Stück</i>

VORSPEISEN

KALT

<i>Bündner Teller</i>	<i>13.50</i>
<i>Bündnerfleischcarpaccio</i>	<i>13.50</i>
<i>Lachs und Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum</i>	<i>16.50</i>
<i>Raffiniertes Lachstartar mit Toast serviert</i>	<i>14.50</i>
<i>Lachscarpaccio</i>	<i>14.50</i>
<i>Vitello Tonnato</i>	<i>15.50</i>
<i>Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella</i>	<i>14.50</i>
<i>Salatherzen mit gebratenen Kräuterseitlingen</i>	<i>13.00</i>

WARM

<i>Knusprig gebackene Frühlingsrolle mit kleiner Garnitur</i>	<i>11.00</i>
<i>Flammierte Makkaroni</i>	<i>10.00</i>
<i>Steinpilzrisotto</i>	<i>13.50</i>
<i>Black Tiger Crevetten auf einen Wasabi Risotto</i>	<i>25.00</i>

DIE BELIEBTEN CALANDA-KLASSIKER

3 Gang Menü zum selber wählen

*im Preis inbegriffen- Suppe **ODER** Salat, Hauptgang und Dessert*

<i>Menü 1: Burgunder Rindsbraten</i>	<i>Fr.48.00</i>
<i>Menü 2: Rindsfiletwürfel Stroganoff</i>	<i>Fr.62.00</i>
<i>Menü 3: Schweinssteak mit Morchelsauce</i> <i>Mit Kalbsteak</i>	<i>Fr.58.00</i> <i>Fr.71.00</i>
<i>Menü 4: Schweinsfilet im Stück gebraten „Jäger Art“</i>	<i>Fr.59.00</i>
<i>Menü 5: Schweinsmedaillon mit Calvados Sauce</i>	<i>Fr.57.00</i>
<i>Menü 6: Schweinsrahmschnitzel</i> <i>Mit Kalbfleisch</i>	<i>Fr.45.00</i> <i>Fr.56.00</i>
<i>Menü 7: Schweinsrahmschnitzel mit Champignon</i> <i>Mit Kalbfleisch</i>	<i>Fr.47.00</i> <i>Fr.58.00</i>
<i>Menü 8: Schweins - Cordon Bleu</i> <i>Mit Kalbfleisch</i>	<i>Fr.52.00</i> <i>Fr.63.00</i>
<i>Menü 9: Zwei Filet (Schwein und Kalb)</i> <i>mit Morchelsauce und Rotweinsauce</i>	<i>Fr.71.00</i>

<i>Menü 10: Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce</i>	<i>Fr.66.00</i>
<i>Menü 11: Schweinsfilet an einer Kräutersenfauce</i>	<i>Fr.57.00</i>
<i>Menü 12: Pouletbrust an Kräutersauce</i>	<i>Fr.44.00</i>
<i>Menu 13: Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce</i>	<i>Fr. 69.00</i>
<i>Menu 14: Kalbsbraten mit kräftiger Portweinsauce</i>	<i>Fr. 52.00</i>
<i>Menu 15: Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Menu 16: Tessiner Braten (Mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinsbraten)</i>	<i>Fr. 46.00</i>
<i>Menü 17: Piccata Milanese vom Schwein Mit Kalbfleisch</i>	<i>Fr. 47.00 Fr. 58.00</i>
<i>Menü 18: Roastbeef Englische Art Mit Sauce Bearnaise</i>	<i>Fr. 63.00</i>

KINDERMENUS

*Selbstverständlich können alle Menüs auch als Kindermenü bestellt werden
Der Preis wird berechnet nach Menge*

Kleiner Blattsalat mit Rüebli als Vorspeise serviert inklusive
Chicken Nuggets mit Pommes frites 17.-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 17.-
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nüdeli 17.-
Nüdeli mit feiner Rahmsauce 14.-

Suppen

*Bouillon mit hausgemachten Flädlen
Oder Backperlen, oder Fideli
Kraftbrühe mit Fidele
Kraftbrühe mit Griessklösschen
Tomatencremesuppe mit Rahm und Croutons
Rieslingschaumcremesuppe
Currycremesuppe*

Salate zur Auswahl (im Menüpreis inbegriffen)

*Grüner Salat
Nüsslisalat
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
Gemischter Salat im Gurkenring
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen und Basilikum*

Beilagen zur Auswahl (2 Beilagen)

*Trockenreis
Kartoffel – Croquetten
Pommesfrites
Kartoffelgratin
Teigwaren
Grüne Nudeln
Rösticroquetten
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelstock
Risotto
Safranrisotto
Polenta*

Gemüse zur Auswahl (max 3 Gemüsesorten)

*Bohnen
Frische Rüebli
Blumenkohl mit Bröselbutter
Blattspinat
Schwarzwurzel
Broccoli mit Mandelbutter
Fenchel überbacken
Gedämpfte Tomate
Glasierte Zucchini*

Dessert zur Auswahl

*Caramelköpfl
Frischer Fruchtsalat
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm
Orangen Tiramisu garniert mit Früchten
Erdbeere Tiramisu garniert mit Früchten
Ananas Tiramisu garniert mit Früchten
Zitronensorbet mit rotem Wodka
Sorbetteller garniert
Vanilleglace mit heisser Schokkisauce
Vanilleglace mit heissen Himbeeren
Gebrannte Creme
Schokkimousse mit Früchten garniert
Apfelkühli mit Zimtglace und Rahm
Ananascarpaccio mit Vanilleglace
Birne mit Schokkicreme
Ananascarpaccio mit Pfefferminzzucker und Hibiscusglace*

Das Dessert steht zu Ihrer freien Auswahl welches im Menüpreis einkalkuliert ist. Sollten Sie jedoch den Wunsch haben Ihren Gästen freie Wahl zu ermöglichen so wird pro Person ein Aufpreis von Fr.2.00 verrechnet. Die Auswahl ist jedoch auf Dessert- und Glace Karte im Restaurant begrenzt. Wir danken für Ihr Verständnis.

FÜR UNSERE VEGETARIER

Vegan auf Anfrage

*Die vegetarischen Menüs sind berechnet mit Suppe **ODER** Salat und Dessert.
Die Auswahl wird mit dem Fleischmenü gleich serviert.
Die Menüs sind ohne Nachservice.*

Menü 1 : Fr. 37.00

*Bunter Spätzliteller mit Gemüse
gratiniert mit Käse*

Menü 2 : Fr. 41.50

*Hausgemachte Spinatravioli
mit Parmesan*

Menü 3 : Fr. 39.50

*Reichhaltige Gemüseplatte mit Salzkartoffeln
und Spiegelei*

Menü 4 : Fr. 38.00

*Gebackene Champignon
mit Sauce Tartar*

Menü 5 : Fr. 40.50

*Kohlrabi Cordon Bleu
Beilage nach Wahl*