

# Menüvorschläge

Für

Vereins- und Firmenanlässe

Hochzeiten

Familienfestlichkeiten



# Räumlichkeiten

## Gaststube

Bietet Platz für 30 Personen



## Cheminée Säali

Bietet Platz für 30 Personen



## Saal

Bietet Platz für 60 Personen



## Weinkeller

Für gemütliche Apéros ca. 30 Personen



# Aperitifs

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir beraten Sie gerne bezüglich Wein- und Getränkeauswahl

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Küche:

- feines hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Bündnerplatte mit Hobelkäse
- Schinkengipfeli
- kleine belegte Brötchen
- geschnittene, hausgemachte Pizzas nach Ihrer Wahl
- oder einfach Nüssli & Chips





# Menu Vorschläge

Wir haben Ihnen eine Vielzahl von abwechslungsreichen Menus zusammengestellt. Sie können auch gerne Suppe, Salat oder Dessert von einem anderen Menu übernehmen.

Die Preise sind immer für das ganze Menu angegeben, sollten Sie nur den Hauptgang wollen oder sonst eine Änderung vornehmen, hat dies natürlich eine Preisreduktion zur Folge.

Möchten Sie gegen Aufpreis eine Vorspeise mehr oder haben Sie sonst Wünsche zur Zusammenstellung Ihres Menus, beraten wir Sie gerne.

Die Menus sollten nur eine Gedankenstütze für Ihre Wahl sein, was Sie gerne ändern möchten, überlassen wir Ihnen.

Im Anhang finden Sie eine detaillierte Liste mit allen Menu Komponenten und den Einzelpreisen.

Viel Spass beim Auslesen wünscht Ihnen Ihr unteres Säge Team.



# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 1

**Bouillon mit Flädli**

\* \* \*

**kleiner gemischter Salat**

\* \* \*

**Schweinschnitzel mit**

**Pilzrahmsauce**

**Butternüdeli**

**halber Pfirsichs mit**

**Rahmhaube**

\* \* \*

**Schwarzwälder-Glacetranche**

**Preis Fr. 51.50**

## Menu 2

**Tomaten Cremesuppe**

\* \* \*

**Kleiner grüner Salat**

\* \* \*

**Schweinhalsbraten an**

**Kräuterjus Gratin**

**Kartoffeln**

**Gemüsegarntur**

\* \* \*

**frischer Fruchtsalat mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 45.50**

## Menu 3

**Bouillon mit Sherry**

\* \* \*

**Nüsslisalat mit Ei**

\* \* \*

**Schweinsfiletmedaillons**

**mit Apfel-Calvados**

**Sauce Hausgemachte**

**Spätzli Gemüsegarntur**

\* \* \*

**Caramelköppli mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 56.50**

## Menu 4

**Geröstete Griesssuppe mit Lauch**

\* \* \*

**kleiner grüner Salat**

\* \* \*

**Schweinssteak vom Grill**

**Kräuterbutter**

**Pommes frites Gemüsegarntur**

\* \* \*

**Hausgemachtes Tiramisu**

\* \* \*

**Preis Fr. 51.50**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 5

**Klare Lauch-Kartoffelsuppe**

\* \* \*

**Nüsslisalat mit Speck & Ei**

\* \* \*

**Schweinsgeschnetzeltes  
an Curryrahmsauce**

**Reis Früchtegarnitur**

\* \* \*

**hausgemachte Schokoladenmousse**

\* \* \*

**Preis Fr. 51.50**

## Menu 6

**Bouillon mit Sherry**

\* \* \*

**kleiner gemischter Salat**

\* \* \*

**Kalbsschnitzel Saltimbocca an  
Marsalasauce**

**Weißwein Risotto**

\* \* \*

**Hausgemachte Toblerone Mousse**

\* \* \*

**Preis Fr. 58.50**

## Menu 7

**Broccolicremsuppe**

\* \* \*

**kleiner gemischter Salat**

\* \* \*

**Kalbsschnitzel Piccata nach  
Mailänder Art  
Tomatenspaghetti**

\* \* \*

**Pfirsichsorbet mit Campari**

\* \* \*

**Preis Fr. 59.50**

## Menu 8

**Bouillon mit Tortelloni**

\* \* \*

**Tomatensalat mit frischem  
Basilikum**

\* \* \*

**Wienerschnitzel**

**Pommes frites  
Gemüsegarnitur**

\* \* \*

**Caramelköpflli mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 59.50**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 9

**Bündner Teller mit Hobelkäse**

\* \* \*

**kleiner grüner Salat**

\* \* \*

**Kalbsrollbraten  
an Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur**

\* \* \*

**frische Ananas mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 54.50**

## Menu 10

**Bouillon mit Gemüsestreifen**

\* \* \*

**Tomatensalat mit Mozzarella**

\* \* \*

**Kalbssteak mit  
Morchelrahmsauce  
halber Pfirsichs mit Rahmhaube  
breite Butternüdeli**

\* \* \*

**Cassata Siciliana**

\* \* \*

**Preis Fr. 69.50**

## Menu 11

**Bouillon mit Flädli**

\* \* \*

**kleiner grüner Salat**

\* \* \*

**Kalbsgeschnetzeltes nach  
Zürcher Art Butternudeln  
Bohnen & Rüebli**

\* \* \*

**Gebrannte Crème**

\* \* \*

**Preis Fr. 55.50**

## Menu 12

**Kleine gemischtem Salat**

\* \* \*

**Kräuterschaumsuppe**

\* \* \*

**Kalbs Cordon bleu  
Kartoffelgratin,  
Gemüse garnitur**

\* \* \*

**Zitronensorbet mit Wodka**

\* \* \*

**Preis Fr. 65.50**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 13

**Bouillon mit Portwein**

\* \* \*

**Tomatensalat mit frischem Basilikum**

**Kalbsvoressen an  
Weissweinsauce mit SafranKartoffelstock  
Rüebli & Spinat**

\* \* \*

**Meringues mit Glace**

\* \* \*

**Preis Fr. 47.50**

## Menu 14

**Tortelloni an Gorgonzolasauce**

\* \* \*

**Kleiner grüne Salat**

\* \* \*

**Entrecote vom Grill mit  
Kräuterbutter  
Pommes frites,  
Gemüse garnitur**

\* \* \*

**frischer Fruchtsalat mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 64.50**

## Menu 15

**Gemüse Cremesuppe**

\* \* \*

**Tomatensalat mit frischem Basilikum**

\* \* \*

**Rindsgeschnetzeltes  
Stroganoff Hausgemachte  
Spätzli und Grüne Bohnen**

\* \* \*

**Eiskaffee mit Rahm**

\* \* \*

**Preis Fr. 60.50**

## Menu 16

**Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout**

\* \* \*

**Nüsslisalat mit Ei**

\* \* \*

**Rinds Sauerbraten (Suure Mocke)  
Kartoffelstock und  
Gemüse garnitur**

\* \* \*

**Coupe Himbeeren**

\* \* \*

**Preis Fr. 53.50**



# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 17

**Geröstete Griessuppe mit Lauch**

\* \* \*

**Kleiner grüne Salat**

**Fleischvogel nach Hausmacherart  
Kartoffelgratin und Rotkraut**

\* \* \*

**Panna Cotta mit Himbeeren**

\* \* \*

**Preis Fr. 42.50**

## Menu 18

**Kleine Gemischtem Salat**

\* \* \*

**Bouillon mit Backerbsen**

\* \* \*

**Pouletbrust vom Grill  
Pilzrahmsauce, Butternüdeli  
halber Pfirsichs mit  
Rahmhaube**

\* \* \*

**Zitronen Sorbet mit Wodka**

\* \* \*

**Preis Fr. 44.50**

## Wichtig

In letzter Zeit ist es immer wieder vorgekommen, dass zu einem Anlass mehrere Menus ausgewählt wurden.

Es ist aus küchentechnischen Gründen leider nicht möglich, zum Beispiel einen Schweinsbraten für drei Personen zuzubereiten. Dies entspricht auch nicht dem Zwecke eines Menüvorschlages.

Bitte entschliessen Sie sich bei der Wahl Ihres Menus für eine einheitliche Zusammensetzung. Das heisst, nur ein Menu pro Anlass auswählen.

Einzelne Wünsche, zum Beispiel für Personen, die in Ihrer Gruppe gerne etwas Vegetarisches hätten, erfüllen wir natürlich gerne.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Kalte & warme Vorspeisen

Bündner Teller mit Hobelkäse	Fr. 15.50
Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	Fr. 14.50
Tortelloni an Gorgonzolarahmsauce	Fr. 13.50
Grüne Spargeln mit Hollandaisesauce (Saisonbedingt )	Fr. 14.50

## Suppen

alle Suppen	Fr. 8.--
-------------	----------

## Salate

kleiner grüner Salat	Fr. 7.50
kleiner gemischter Salat	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Speck & Ei	Fr. 12.50
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 17.50
Blattsalat mit Orangenfilet	Fr. 10.50

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Hauptgänge

<b>Menu 1</b> Fr. 27.--	<b>Menu 2</b> Fr. 25.--	<b>Menu 3</b> Fr. 36.--	<b>Menu 4</b> Fr. 33.--	<b>Menu 5</b> Fr. 27.--	<b>Menu 6</b> Fr. 34.50
<b>Menu 7</b> Fr. 34.50	<b>Menu 8</b> Fr. 34.50	<b>Menu 9</b> Fr. 32.50	<b>Menu 10</b> Fr. 42.50	<b>Menu 11</b> Fr. 34.50	<b>Menu 12</b> Fr. 39.--
<b>Menu 13</b> Fr. 32.50	<b>Menu 14</b> Fr. 36.50	<b>Menu 15</b> Fr. 31.50	<b>Menu 16</b> Fr. 29.50	<b>Menu 17</b> Fr. 28.50	<b>Menu 18</b> Fr. 28.50

## Desserts

<b>hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Panna Cotta mit Himbeeren</b>	<b>Fr. 8.--</b>
<b>diverse hausgemachte Mousses</b>	<b>Fr. 9.--</b>
<b>Coupe aus der Glace Karte (Klein)</b>	<b>Fr. 9.--</b>
<b>Caramelköpfl</b>	<b>Fr. 8.--</b>
<b>diverse Sorbets mit Schnaps</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>frischer Fruchtsalat / frische Ananas / mit Rahm</b>	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Cassata Sicilienne</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Meringues mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.--</b>
<b>Meringues mit Glace</b>	<b>Fr. 9.50</b>