

Alter Torkel Jenins – Menuvorschläge

- Ein paar Vorschläge zum „gluschtig“ machen!
- Wir stellen Ihnen gerne ein Menu nach Wunsch zusammen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf!
- Der Küchenchef, Christian Kaiser ist jederzeit zu einem persönlichen Gespräch bereit, um Ihre Wünsche zu erfüllen!
-

Na wie tönt das.....?

- Loch Fyne Rauchlachs-Rückenfilet – Lachskaviar – gebackenes Wachtelei – Sakurakresse
- Rindstartar vom einheimischen Angus Beef – Salat – Toast – Butter
- Carpaccio vom Bison – Rindstartar – Imperialkaviar – Sakurakresse
- Geräucherte Lachsforelle – Dillsenf – Garnitur
- Risotto (Waldpilze je nach Saison)
- Risotto (Spargel je nach Saison)
- Risotto mit Safranblüten und Rohschinken
- Risotto von weissen Tomaten – Kresse
- Filet vom Holzen Angus Fleisch – Gemüseragout - zweierlei Saucen – Rosmarinkartoffeln
- Fisch (Saisonal) – Gemüse – Bergkartoffeln
- Alt Wiener Tafesplitz mit Wurzelgemüse – Mark – Röstkartoffeln – Apfel – Meerrettich – Schnittlauchsauce

MENU 1

Feine Bündner Gerstensuppe in der Terrine
zum Selberschöpfen

Herrschaftsplatte
mit Bündlerfleisch, Rohschinken, geräuchertem Speck, Salsiz,
Bergkäse, Garnitur und Brot

41.—

MENU 2

Salat „alter Torkel“
(marinierte Blattsalate mit Speck, Champignons, Croûtons, Ei)

Rücken vom Prättigauer Molkeschwein
Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Gemüse

Traubensorbet mit Bündner Schaumwein

49.—

MENU 3

Capuns sursilvans

Rindschmorbraten „Winzer Art“
hausgemachter Kartoffelstock
Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Garnitur

54.—

MENU 4

Rieslingschaumsuppe mit Rohschinkenstreifen und knusprigen Brotcroûtons

Am Stück gebratene Rindshuft mit frischen Kräutern
Zweierlei Saucen
Saisongemüse
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

64.—

➤ Zögern Sie nicht – kommen Sie vorbei oder rufen Sie mich an und wir können gerne ein Menu speziell für Ihren Anlass zusammenstellen! Ich freue mich auf Sie – vielen Dank Christian Kaiser