

**Gasthaus & Naturbad am Crestasee
Menüvorschläge 2010**

Menü 1

„Insalata Caprese“
Tomaten-Mozzarella-Salat
an Pesto-Vinaigrette

**

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Spinat-Nudeln
Saison-Gemüse

**

Gebrannte Creme „Grossmutter's Art“

Fr. 46.50

Menü 2

Tomatencreme mit Basilikumschaum

**

Ossobucco „Cremolata“
Polenta
Saucengemüse

**

Caramelköpfler auf frischen Früchten

Fr. 48.50

Menü 3

Blattsalat mit grilliertem Gemüse
an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

**

Felchenfilet gebraten
Kräuterreis
Karamalisierte Karotten

**

Himbeer-Sorbet mit Prosecco

Fr. 54.-

Menü 4

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch-Streifen
„Grossmutter's Art“

**

Bündnerfleisch-Carpaccio
an Olivenöl & fein gehackte Zwiebeln

**

Hausgemachte „Capuns Sursilvans“
Spätzliteig & gehacktes Bündnerfleisch in Mangold gewickelt
an feiner Milch-Rahm-Sauce

**

Panna Cotta con Bacche
Feines Rahm-Dessert an lauwarmen Waldbeeren

Fr. 59.50

Menü 5

Safran-Süppchen
mit Crevetten

**

Melonen-Schiffchen mit Rohschinken Segel
Parfümiert mit Portwein

**

„Schwedenbraten“
Saftiger Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen
Rosmarin-Jus
Spätzli & Blumenkohl „Mimosa“

**

Amarena-Kirschen
auf Vanilleglace

Fr. 65.50

Menü 6

Gemischte Blattsalate
mit Cherry-Tomaten
an Waldhonig-Balsamico-Vinaigrette

**

Broccoli-Creme-Süppchen

**

Medaillons vom Schweinsfilet
im Speckmantel
Steinpilz-Nudeln
Gemüsebouquet

**

Hausgemachter Apfelkuchen mit Mandelsplitter & Rahm

Fr. 61.-

Menü 7

Nüssli-Lauch-Salat
mit lauwarmen Kartoffeln
an Kürbiskern-Öl

**

Rindsbouillon mit Sherry

**

Gegrillte Hühnerbrust im Rohschinkenmantel
gefüllt mit Kräuter-Weichkäse
Weisswein-Sauce

Safranrisotto, Gemüsebouquet

**

Zitronensorbet auf frischem Fruchtsalat

Fr. 67.50

Menu 8

Lachs-Tartar auf kleiner Rösti
auf Salatbeet und Jungsprossen
Dillcreme

**

Melonen-Kaltschale
mit Sekt und Minze verfeinert

**

Süss-Scharfe Entenbrust rosa gebraten
Basmati-Reis

Gemüse

**

Joghurt-Creme mit Himbeeren

Fr. 71.50

Menü 9

Rindscarpaccio
an Olivenöl, frisch gehobelter Parmesan

**

Blumenkohl-Süppchen
mit Crôutons und Kräutern

**

Himbeer-Sorbet

**

Kalbs-Steak an Steinpilzsauce
Kroketten

Bohnen im Speckmantel

**

Williams-Birnen-Sorbet mit Williams

Fr. 89.50

Menü 10

Lauwarmer Lattich-Salat mit Feta
auf mit Riccotta gefülltem Mais-Fladen-Brot

**

Birnensorbet
mit Prosecco

**

Lugnezer Rindsfilet am Stück rosa gebraten
auf Kartoffel-Gemüse-Ring
an Pfeffersauce

**

Mousse au chocolat mit Erdbeercoulis & Rahm

Fr. 90.50

Liebe Gäste!

Es freut uns sehr, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen, und hoffen, dass auch für Ihren Geschmack etwas Passendes dabei ist.

Selbstverständlich können Sie die verschiedenen Gänge miteinander kombinieren, und so individuell ein Menü zusammenstellen – ganz nach Ihrem Gusto!

CH-Fleisch Qualität 1A:

Unser Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Wir dürfen Sie auch daraufhinweisen, dass wir unsere Teigwaren hausgemacht sind und wir diese täglich frisch vor Ort produzieren. Sämtliche Zutaten verwenden wir soweit möglich aus unserer Region.

Es würde uns freuen, Sie bei uns am schönen Crestasee begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Für ein Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder bei einem persönlichem Gespräch bei uns zur Verfügung.

Mit sonnigen Grüßen

Ihre Gastgeber am Crestsee
Gasthaus & Naturbad am Crestsee
Fam. Caprez
Postfach 86
7014 Trin

e-mail: info@crestsee.com
www.crestsee.com

Telefon: 081 911 11 27