

Menuvorschläge Bankette

Menu 1, Fr. 45.00

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüserauten, Siedfleischwürfeln und Schnittlauch

Restaurant zum Schneggen

Tranche vom im Ganzen gebratenen Schweinerücken mit eingelegten Dörripflaumen an Rotweinjus
Überbackene Gemüsepizokels (mit Spinat, Linsen, Karotten, Tomatenwürfel, blaue Kartoffelwürfel)

Restaurant zum Schneggen

Gefüllte Bisquitroulade mit Vanilleeis

Menu 2, Fr. 49.00

* Gemischtes von Gemüse- und Blattsalaten mit Kirschentomaten, Apfelschnitzen
und Baumnusskernen, zweierlei Saucen

Restaurant zum Schneggen

In Zitronenbutter gebratenes Brüstchen von der Maispoularde, aus Schweizer Freilandaufzucht,
mit Kapernbutter und Estragonjus
Eintopf von Polentagnocchi mit buntem Gemüse nach saisonalem Angebot

Restaurant zum Schneggen

Trifle von gebrannter Crème mit Heidelbeermuffin, hausgemachter Konfitüre und Knusperhüppe

Menu 3, Fr. 56.00

* Luftiger Quarkschaum mit Gemüsewürfeln, frischen Kräutern und Dörrtomaten
im Lauchmantel mit buntem Salatsträusschen an Sonnenblumenkernvinaigrette

Restaurant zum Schneggen

Geschmorter Rindsschulterbraten an kräftigem Burgunderjus mit gemischtem Pilzallerlei
Grobe Bündner Bramata mit geriebenem Alpkäse
Wurzel- und Knollengemüse im Speckmantel

Restaurant zum Schneggen

Bavaroise von der Toblerone mit Orangenfilets und Panettone

* Vegetarisches Gericht

Menu 4, Fr. 63.00

Urige Bündner Gerstensuppe mit Petersilienrahm

Restaurant zum Schneggen

Kalbshaxe nach „Schneggenart“ (mit gemischten Pilzen nach saisonalem Angebot)
Rosette von Kartoffelstock mit seinen Chips
Mischmasch von Butternusskürbis, Rosenkohl mit Speckstreifen

Restaurant zum Schneggen

Lauwarmer Bananengugelhopf mit Bananeneis und Brombeermark

Menu 5, Fr. 71.00

* Dreierlei von der Peperoni auf grillierten Zucchetti mit Basilikumpesto

Restaurant zum Schneggen

Dreierlei von gebundener und klarer Suppe mit Blätterteiggebäck

Restaurant zum Schneggen

Dreierlei vom Freilandkaninchen an Feigensauce (Rückenfilet, Ragoût, gefüllte Keule)
Kroketten von Lotoreis mit Trockenkräutern
Dreierlei, der Saison angepasstes Gemüse

Restaurant zum Schneggen

Dreierlei von fruchtigen Sorbets auf der Bananecakebahn

Menu 6, Fr. 73.00

* Lasagne von Fleischtomate, Spinat und Mozzarella
mit knusprigem Fladenbrot, Balsamessigreduktion und kaltgepresstem Olivenöl

Restaurant zum Schneggen

Maisrahm mit gepufftem Amaranth und gerösteten Kürbiskernen

Restaurant zum Schneggen

Im Ganzen, rosa gegarte Rindshuft an Rosenwasser-Pfeffersauce
Püree von Kichererbsen
Nocken von Rahmwirsing

Restaurant zum Schneggen

Apfel- oder Birnenstrudel mit dem jeweiligen Mus und Fruchteis

* Vegetarisches Gericht

Menu 7, Fr. 85.00

Kombination von geräucherter Seelachsforelle
und von geräuchertem Forellenfilet auf Sauerkrautsalat an Sardellenvinaigrette

Restaurant zum Schneggen

* Kartoffelravioli mit Spinat und Quarkfülle auf gemischtem Pilzallerlei
an Kräutersauce mit gebrochenem Parmesan

Restaurant zum Schneggen

Medaillons vom Filet vom IbericoSchweinchen an Orangen-Portweinjus
Falafelelipsen auf Linsenmark

Restaurant zum Schneggen

Sacher Schnitte auf Zweierlei von der Kakifrucht

Menu 8, Fr. 87.00

Feine Tranchen vom luftgetrockneten Bergeller Hirschschenken
mit Herzen von Babylattich an Sultaninen-Oliven-Emulsion

Restaurant zum Schneggen

Riesling-Safran-Crèmesuppe mit Lachsklösschen und Kerbel

Restaurant zum Schneggen

Rosa gegarter Zwiebelrostbraten (Rindsentrecôte) oder Kalbsteak an Rotwein-Trüffelsauce
Kartoffeltatsch mit Petersilie und gefüllte Paprikaschote

Restaurant zum Schneggen

Geeister Cappuccino mit Baileys, Heidelbeerkompott und Haselnusscantucci

Menu 9, Fr. 99.00

Sauerrahmterrine mit Scampischwänzchen und bunten Gemüsewürfelchen im Kleid von Rauchlachs auf
grilliertem Zucchetticarpaccio

Restaurant zum Schneggen

Crèpinette von der Engadiner Wachtel auf geschmortem Blaukraut
mit gebackenen Briespitzen an Trüffeljus

Restaurant zum Schneggen

In Cassis und Rotwein gegartes Rindsfilet an seiner einreduzierten Essenz
Törtchen von Kürbis, blauen Kartoffeln und Kräuterseitlingen
Junge Krautkarotten aus der Honigbutter

Restaurant zum Schneggen

Kleine Harmonie von dunkler und weisser Schokolade

* Vegetarisches Gericht

Unsere vegetarischen Varianten

Menu 10, Fr. 42.00

Gekochter Gemüsesalat im Ring von Linsenmark
mit knusprigem Fladenbrot und würzigem Rucola an Pommerysenfquark

Restaurant zum Schneggen

Safrannudeln mit karamellisierten Maroni und Allerlei von Zuchtpilzen
an Steinpilzrahm und in kaltgepresstem Olivenöl konfierte Tomaten

Restaurant zum Schneggen

Geeiste Engadiner Nusstorte auf Apfelmus und Cassis

Menu 11, 48.00

Ratatouilleterrine auf konfierten Zucchettitranchen
mit angetrockneten Tomaten, Salatspitzen und Kräuterpesto

Restaurant zum Schneggen

Paniertes Auberginenschnitzel auf Gemüsegröstl mit jungen,
gebratenen Schalenkartoffeln und Zitronenschnitz

Restaurant zum Schneggen

Pistazien-Limette-Schnitte auf Carpaccio von Ananas mit Granatapfelkernen

Menu 12, 58.00

Törtchen von mediterranem Gemüse mit Artischockenpesto
und Brocken von gereiftem Alpkäse

Restaurant zum Schneggen

Urige Gemüsecapuns mit Minze und geröstetem Knoblauch
auf Pilzallerlei

Restaurant zum Schneggen

Sämiger Loto-Risotto mit schwarzen und gefüllten grünen Oliven
Bündel von Schwarzwurzeln, Böhnchen und kleinen Karotten

Restaurant zum Schneggen

Gebackener Gipfelkoch mit Vanillesamen, Schokoladestücken
und Birnenverdampf

Menu 13, Fr. 72.00

Spaghetti von Karotten, Pfälzerrüebli, Kohlrabi und Knollensellerie mit Piccata vom Blumenkohl an Broccolischaum

Restaurant zum Schneggen

Goldgelber Strudelbeutel gefüllt mit getrüffeltem Wirsing auf jungem Krautstielgemüse an weisser Tomatensauce

Restaurant zum Schneggen

Cordon bleu von der Aubergine mit Weisseschimmelkäse und Blattspinat auf geschmorten Peperoni mit Zitronenreiter

Restaurant zum Schneggen

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse aus der Region und Europa mit Dörrfrüchtebrot und Trauben

Restaurant zum Schneggen

Gebackene Feige mit Bourbon-Vanilleeis und kaltgepresstem Kürbiskernöl

Unsere Fischmenu-Auswahl

Menu 14, Fr. 56.00

Tatar von der geräucherten Forelle mit Meerrettichrahm, Pumpernickel und kleinen Salatspitzen an Petersiliendressing

Restaurant zum Schneggen

In Kartoffel- und Karottenfäden gebratene Filets vom Seesaibling aus Spielhofers Aufzucht auf Rosmarin-Polenta-Focaccia
Tomatengrütze mit Basilikum

Restaurant zum Schneggen

Schwarzwälder Kirschtörtchen auf Himbeer-Mocca-Spiel

Menu 15, Fr. 79.00

Sülze von Meeresfrüchten mit Safranfäden
und Reissvinaigrette auf Wakamesalat

Restaurant zum Schneggen

Kleiner Eintopf von Süss- und Meerwasserfischen im Lasagneblatt
an Flusskrebbsbutter mit eingekochtem Portwein und Stachys

Restaurant zum Schneggen

Auf der Haut gebratenes Filet vom Schweizer Zander gespickt mit Sardellen und Zitronenschale
auf Gröstl von Wurzelgemüse an Schnittlauchsauce

Restaurant zum Schneggen

Eingelegte Honigorange mit Grand Marnier, Mandarinsorbet und Orangenpraline

Menu 16, Fr. 108.00

Flusskrebbschen auf Couscous-Fenchelsalat mit Dilljoghurt und Radiesli

Restaurant zum Schneggen

Klare Fischminestrone mit Belon-Auster und bunten Gemüserauten

Restaurant zum Schneggen

Feine Nudeln mit Gemüsestreifen und Tataki vom Schottenlachs an Champagnerrahm

Restaurant zum Schneggen

Filet vom Meerwolf mit Kastanienhonigkruste und Zitronenpfeffer an Rotweinessenz
Griessschnitte mit Dörrtomatenstreifen
In Tempurateig gebackene Gemüse

Restaurant zum Schneggen

Kleine Harmonie von Vanille- und Chili-Schokolade

Alle Gänge können beliebig und nach Ihren Wünschen untereinander ausgetauscht und/oder kombiniert werden. Änderungen können zu Preisdifferenzen führen, wir machen Sie gerne schon bei einer allfälligen Menubesprechung darauf aufmerksam.

Generell sind auch fast alle Ihre eigenen kulinarischen Wünsche und Vorstellungen von uns umsetzbar.