

Liebe Genussliebhaber/innen

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Standard Menüvorschläge.
Kombinieren Sie nach Lust & Laune, wir schreiben Ihnen keine Menüs vor.

Jedem das Seine

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... Jeder Anlass hat seinen ganz eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen dem auch gerecht zu werden, deshalb haben wir keine Menüs ab der Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung die wir gerne mit Ihnen teilen. Haben Sie Fragen oder Anregungen - sind wir für Sie da.
Zögern Sie nicht einen Termin mit uns auszumachen.

Produkte

Wir kaufen, wenn immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein.
Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität.

Zubereitung

Alle unsere Gerichte sind frisch und hausgemacht.

Menüwahl

Sie können ein Menü bestellen ab 6 Personen
Bitte entscheiden Sie sich für 1 Menü pro Gesellschaft.
Für Diabetiker und/ oder Allergiker kochen wir gerne ein angepasstes Menü.
Bitte lesen Sie noch unsere Spielregeln. Sie finden diese als Pdf auf unserer Website

Weinkarte

Diese ist auch auf der Homepage zu finden. Unser Weinpartner ist die Cottinelli Weine AG Malans. Auch bei Cottinelli können Sie die Weine online anschauen, suchen Sie aus, lassen Sie es uns wissen und wir bestellen Ihnen den ausgesuchten Wein für Ihren Anlass direkt ins Restaurant.

Dienstleistungen

Wir setzen einen grossen Wert auf Ambiente und Atmosphäre. Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration oder Sie bringen diese selber mit. Für spezielle Gelegenheiten, haben wir die Möglichkeit eine Sperrstundenverlängerung einzugeben (bis 03.00 Uhr - CHF 100.00).
Es gibt Momente da muss es einfach eine spezielle Torte sein - bringen Sie diese mit.
Wir verrechnen ein Gedeck- und Servicepreis von CHF 5.00 pro Person.

klein.waldegg

PUR ÜBER CHUR

Salate

Grüner Salat Französische Italienische Salatsauce	8
Gemischter Salat Französische Italienische Salatsauce	9
Cesars Salat Lattich Toast Knusperring Speck Parmesan	12
Salat Jan Speck Pouletbruststreifen Champignons	13
Tomaten Mozzarella Salat Basilikumöl Balsamicoreduktion Extra Vergine	12
Friseesalat Champignon Speckwürfeli Kräuter dressing Pinienkernen	10

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken Buffalomozzarella Majorandressing marinierte Tomaten	16
Rauchlachstartar & Lachsmousse Blatterteigstengel Meerrettichespuma Kabissalat	16
Vitello Tonato Kalbsroastbeef Thunfisch Mayonnaise Kapern	15
Black Angus Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl- Zitronenvinaigrette	16
Paprika- Frischkäse Terrine Pfeffer dressing Tessiner Frischkäse Knuspermantel	14
Knusprigs Kartoffeldurcheinander Zitronenfrischkäse Bresaola oder BBQ Lachs Kräutersalat	15
Randenvariation Carpaccio Mousse Würfel Rucola Geisskäse	18

Suppen

Jans Tomatencremesuppe Strauchtomaten Basilikumrahm	9
Khurer Rieslingsuppe Rauchspeckspiessli Kartoffelknusperli	11
Brunnenkresseschaumsuppe Creme Fraiche Currycroutons	9
Rindsbouillon Portweinfusion Gartenkräuter	10
Zitronengrascrcemesuppe Kokosschaum Poulet Klösschen	10
Paprikacappucino Minicapuns Pernot-Milchschaum	10

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten Knuspriger Kartoffelspaghetti Aioli Thai Spargelbund	15
Lammrückenfilet Blätterteigkissen Waldpilze Beurre Rouge	17
Hausgemachte Teigwaren oder Gnocchi Cannelloni Ravioli Lasagne Gefüllt nach Ihrem Gusto	ab 13
Frühlingsrollen Glasnudeln Gemüsewürfel Salatgarnitur	16
Clubsandwich Rosmarinfoccacia geräucherte Pouletbrust Wachtel Spiegelei	15

Vegetarische Gerichte

Spinat Lasagne	25
Beurre Blanc Sauce Gorgonzola Aromatomaten	
Parmesankroketten	26
Peperonata Chilirisotto Schnittlauchschaum	
Indisches Gemüsecurry	24
Basmatireis Papadum Yoghurtespuma	
Zucchini in Pinienkern Kruste	25
Sautierte Steinpilze Feta Pesto	
Kartoffel- Kräuterwaffeln	26
Quark Dip sautiertes Gemüse Austernseitlinge	

BBQ

mit Buchenholz aus unserem Oklahoma Joe

Schweins Nierstück	Schweiz	28
Kalbs Ribeye	Schweiz	43
Ente	Barbarie Frankreich	36
Côte de Boeuf	Schrofenhof Thurgau	43
Öra King Lachs	Neuseeland	40
Saibling	Schweiz Europa	33

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

mit Holzkohlen vom Green Egg

Pouletbrust	Schweiz	28
Entenbrust	Barbarie Frankreich	34
Schweinsfilet	Schweiz	37
Entrecôte	Schweiz Irland	36 45
Rindsfilet	Schweiz Irland	39 49
Lamm Nierstück	Schweiz Irland	31
Kalbssteak	Schweiz	45
Kalbsfilet	Schweiz	49

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Braten, Roastbeef & Co

Schweinsbraten	Schweiz	28
Truthahnbraten	Schweiz DE	26
Rindsschmorbraten	Schweiz	29
Kalbsschmorbraten	Schweiz	33
Rindsroastbeef	Schweiz	36

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen & Butter nach Wahl

Bearnaise	Kräuterbutter
Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)	Stroganov Sauce
Pfeffersauce	Chili Jus
Merlot- Thymiansauce	Rosmarin Jus

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin	Risotto nach Gusto
Flämische Pommes Frites	Tagliatelle
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Basmatireis
Kartoffel Püree	Polenta Gratin

klein.waldegg

PUR ÜBER CHUR

Sweets

Coupes

Dänemark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	9
Hot Berry Heissi Beerli Vanilleglace Rahm	9
Klein-Waldegg Frische Früchte Zitronen & Himbeersorbet Rahm	10
Wiener Eiscafe, gerührt Vanilleglace frischer Espresso Rahm	9
Swiss Schoggi Baumnuss & Vanilleglace Schoggisauce Rahm	11

Hausgemachte Desserts

Tiramisu Vanilleglace – Rahm	12
Toblerone Mousse Hell & Dunkel Schoggiglance Schoggisauce	12
Frische Waffeln Saisonales Früchtekompott Vanilleglace Rahm	12
Gefüllten Windbeutel Karamellglace Vanillesauce Toblerone	12
Caramellköppli Vanilleglace Rahm	9
Apfeltartatin Vanilleglace Caramelsauce Rahm	12
Ananasgratin Pina Colada Mandelkruste Pistazienglance Rahm	13
Panna Cotta Waldbeercoulis – Himbeersorbet – Creme Patissier	12