



## Menuvorschläge ab 10 Personen

### Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen an Hausdressing	Fr. 7.00
Gemischter Salat an Hausdressing	Fr. 9.00
Tomaten-Mozzarella Turm auf Ruccola mit Basilikumöl	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck und Ei (saisonal)	Fr. 12.00
Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat mit Bruschetta	Fr. 14.00
Randencarpaccio mit Ruccola, Baumnüssen und Apfelstückli	Fr. 11.00
Gemüsesuppe	Fr. 7.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.00
Kartoffelsuppe mit Rauchlachs	Fr. 9.00

### Hauptgerichte

Äplermaccaroni in der Schale serviert mit Apfelmus	Fr. 19.00
Pouletbruststreifen Casimir im Reising und mit Früchten	Fr. 25.00
Pouletbrust nach spanischer Art, mit Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern	Fr. 25.00
Beinschinken mit Honigkruste an Biersauce	Fr. 26.00
Schweinschalsbraten mit kräftigem Bratenjus	Fr. 27.00
Saftiges Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter	Fr. 29.00
Schweinsrückenbraten nach Art der Provence	Fr. 30.00
Schweinsfilet an Pommerysensaucen oder an Steinpilzsauce	Fr. 32.00
Kalbsschulterbraten an Portweinsauce	Fr. 30.00
Lammschulterbraten vom eigenen Lamm an Thymiansauce	Fr. 28.00
Lammgigot vom eigenen Lamm nach andalusischer Art mit frischen Kräutern 24 Stunden im Ofen gegart	Fr. 32.00
Entrecôte vom Weiderind am Stück gebraten mit Mandelkruste	Fr. 39.00
Rindsfilet am Stück gebraten auf Steinpilzragout	Fr. 43.00
Fondue Chinoise à discretion mit hausgemachten Saucen	Fr. 45.00
Raclette à discretion nach traditioneller Art	Fr. 28.00

Beim Hauptgang sind zwei Beilagen nach Wahl inbegriffen.

Nachservice ist bei uns selbstverständlich.

---

## **Besenbeiz „Zum Ferienheim“**

Ihr Ort für Erholung und Genuss

---



### **Beilagen**

Hausgemachte Spätzli

Nudeln

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Risotto

Bündner Polenta

Gemüseallerlei aus dem Ofen

Rotkraut

### **Desserts**

Schoggimousse weiss oder braun	Fr. 10.00
Crema Catalana	Fr. 9.00
Panna Cotta mit Beerensauce	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Herzen, dazu Vanilleglace	Fr. 13.00
Süssmostcreme	Fr. 9.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.00

Falls Sie bei diesen Vorschlägen nichts ansprechendes finden kommen Sie bitte auf uns zu damit wir gemeinsam etwas passendes für Sie zusammenstellen können.

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.

---