

MENU



Lieber Gast

Es freut uns ausserordentlich, dass wir Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten dürfen.

Gerne können Sie diese Menus auch ergänzen oder anders zusammenstellen.

Da unsere Küche mit Frischprodukten arbeitet, könnte es zu saisonalen Einschränkungen kommen.

Beachten Sie bitte, dass Sie die Personenzahl so genau wie möglich angeben, da wir Abweichungen ab drei Personen in Rechnung stellen müssen.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei Ihrer Menuauswahl.

Ihre
Familien Schmid

Inhalte:

Bankett-Menu	Seite 1-2-3
Bündner-Menu	Seite 4-5-6
Fest-Menu	Seite 7-8-9
Gruppen-Menu (Zuschlag für Saalservice Fr. 5.00 pro Person)	Seite 10-11-12
Vegetarische Menu	Seite 13
Fitness Teller	Seite 14
Lunch Teller	Seite 15
Buffet (erst ab 25 Personen)	Seite 16-17-18
Fondue	Seite 19
Apèro	Seite 20
Notizen-Geschäftsvereinbarung	Seite 21
Situationsplan	Seite 22
Anfahrtsplan	Seite 23

Nr. 100

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

**

Kalbsgeschnetzeltes Domleschgerart
an einer feinen Kräuterrahmsauce
serviert mit Butter Rösti

**

Hausgemachte Caramelköpfl

Fr. 39.00 mit Schweinefleisch

Fr. 47.00 mit Kalbfleisch

Nr. 101

Tomatensalat an einem feinen Balsamicodressing

**

Gebratenes Huhn mit Rosmarinbutter
dazu Pilaw-Reis und Gemüse

**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 38.00

Nr. 102

Steinpilzcrèmesuppe

**

Schweinssteak an Senfsauce
angerichtet mit Pommes frites und
Saisongemüse

**

Hausgemachte Zitronencrème mit Beeren

Fr. 47.00

Nr. 103

Blattsalat mit gebratenen Crevetten

**

Pouletbrust an Kokosrahmsauce
garniert mit Früchten
serviert mit gebratenem Curryreis

**

Sorbetteller

Fr. 39.00

Nr. 104

Hausterrine mit Sauce Cumberland

**

Kalbsbraten nach Grossmutterart
serviert mit Kartoffelkroketten und
Gemüsebeilage

**

Hausgemachtes Soufflé Glace Amaretto

Fr. 55.00

Nr. 105

Minestrone à la casa

**

Piccata Milanaise
serviert mit Safranrisotto
und Broccoli

**

Baumnusseis mit Marronipurée

Fr. 38.00 mit Schweinefleisch

Fr. 48.00 mit Kalbfleisch

Nr. 106

Melone mit Rohschinken

**

Straussengeschnetzeltes an Pfeffersauce
mit Butter Spätzli und Saisongemüse

**

Nougat Eistorte

Fr. 44.00

Nr. 107

Zucchetticrèmesuppe

**

Cordonbleu vom Schwein oder Kalb gefüllt
mit Bündnerfleisch und Bergkäse
serviert mit Bratkartoffeln und Bohnen

**

Crêpe mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Fr. 47.00 mit Schweinefleisch

Fr. 58.00 mit Kalbfleisch

Nr. 108

Tomatensalat mit Mango und Ruccola an einem feinen Balsamicodressing

**

Lachssteak gebraten, an
Orangenrahmsauce angerichtet
und serviert mit Basmatireis

**

Zitronen und Mangosorbet mit Früchten

Fr. 46.00



Nr. 109

Bündner Gerstensuppe

**

Churer Sauerbraten serviert
mit Pizzokels und grünen Bohnen

**

Zimtparfait mit Zwetschgencompott

Fr. 47.00

Nr. 110

Bündner Trockenfleisch Auswahl mit Birnbrot

**

Capuns Grischuns
an einer feinen Rahmsauce

**

Gebrannte Crème nach Grossmutterart

Fr. 46.00

Nr. 111

Steinpilzcrèmesuppe

**

Churer Fleischtorte im Blätterteig
serviert mit Kabissalat

**

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 40.00

Nr. 112

Blattsalat mit Pilzgarnitur

**

Schweinsbraten an Zwetschgensauce
serviert mit Bündner Polenta und Zucchetti

**

Apfeleis mit Sauerkirschen

Fr. 36.00

Nr. 114

Salsiz aus den Bündner Bergen

**

Maluns mit Apfelmus
und Käse

**

Früchtewähe mit Rahm

Fr. 35.00

Nr. 115

Blattsalat mit Lachsstreifen an einem feinen Balsamicodressing

**

Rindsfiletmédaille auf Steinpilzbeet
serviert mit Pizzokels und Gemüse

**

Soufflé Glace Amaretto

Fr. 65.00

Nr. 116

Capuns Grischuns

**

Poulet Oberländerart
serviert mit Puschlaverrisotto
und Grilltomate

**

Apfelsorbet mit Zwetschgen

Fr. 41.00

Nr. 117

Risotto mit Steinpilzen

**

Puschlaver Luganighe
serviert mit Pizzocheri Neri

**

Baumnuisseis mit Marronipurée

Fr. 39.00

Nr. 118

Bündner Hochzeitssuppe

**

Engadiner Hauswurst auf
Lauchgemüse mit Salzkartoffeln serviert

**

Haselnusseis

Fr. 37.00

Nr. 119

Lachscrêperöllchen an Meerrettichschaum

**

Klare Gemüsekraftbrühe

**

Rindsfiletmedaillon an Sauce Bernaise
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebeilage

**

Dessertkarussell

Fr. 78.00

Nr. 120

Blattsalat mit Lammfiletwürfeli an einem Balsamicodressing

**

Selleriecrèmesuppe mit Brotcrôuton

**

Rindsfiletstreifen Stroganoff
angerichtet mit Bouillonreis und Blattspinat

**

Hausgemachte Schoggimousse mit Orangenliqueur

Fr. 75.00

Nr. 121

Seezungenfilet an Zitronensauce
dazu Salzkartoffeln

**

Fasanenkraftbrühe

**

Rindsfiletstreifen an Pfeffersauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage

**

Caramelcrème mit Caramelleis

Fr. 80.00

Nr. 122

Lachstatar mit Salatgarnitur

**

Kresseschaumsuppe

**

Kalbsfilet an Senfsauce

serviert mit Butter Spätzli und Gemüse

**

Zitronencreme mit Beeren

Fr. 77.00

Nr. 123

Blattsalat mit Crevettenschwänze

angemacht mit Balsamicodressing

**

Kürbiscrèmesuppe

**

Kalbsrücken auf Morchelbeet

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

**

Dessert Auswahl

Fr. 75.00

Nr. 124

Lachsfilet an Dillrahmsauce mit Reis serviert

**

Blattsalat mit Pilzen

**

Kalbscordonbleu mit Gorgonzola und Schinken

serviert mit Pommes frites und Gemüse

**

Soufflé Amaretto

Fr. 80.00



Nr. 125

Forellenfilet gebacken mit gebratenem Reis und Zitronenbutter

**

Broccolicrèmesuppe

**

Lammfiletwürfel an Gorgonzolasauce
serviert mit Kartoffelgratin und Grilltomate

**

Dessert Teller nach Art des Hauses

Fr. 80.00

Nr. 126

Crevettencocktail

**

Kraftbrühe mit Sherry

**

Lammrückenfilet Provençalischer Art
serviert mit gebratenem Gemüsereis

**

Hausgemachtes Caramelköpflli

Fr. 67.00

Nr. 127

Lachs auf Toast

**

Grünerbsensuppe

**

Schweinsfilet an Senfsauce
serviert mit Butter-Nudeln und Gemüse

**

Frischer Fruchtsalat

Fr. 60.00

Nr. 128

Tomatensalat mit Mozzarella

**

Pouletbrust an Dillrahmsauce

Butter Reis und Gemüse

**

Ananas mit Rahm

Fr. 23.00 ohne Dessert

Fr. 29.00 mit Dessert

Nr. 129

Champignoncrèmesuppe

**

Ungarisches Rindsgoulasch

serviert mit Kartoffelstock und Karotten

**

Swiss Coup

Fr. 23.00 ohne Dessert

Fr. 31.00 mit Dessert

Nr. 130

Grüner Salat

**

Schweinsaltimbocca „Romana“

Safran-Risotto und gedämpfte Tomate

**

Caramelköpfler

Fr. 24.00 ohne Dessert

Fr. 31.00 mit Dessert

Nr. 131

Gemischter Salat

**

Riz Casimir „mit Pouletfleisch“
an einer rassigen Currysauce
serviert im Reising, mit Früchten garniert

**

Mini Coupe Caramel

Fr. 21.00 ohne Dessert

Fr. 29.00 mit Dessert

Nr. 132

Kartoffelcrèmesuppe

**

Schweinsschnitzel an Senfsauce
serviert mit Pommes frites und Broccoli

**

Eis

Fr. 23.00 ohne Dessert

Fr. 30.00 mit Dessert

Nr. 133

Gemüsecrèmesuppe

**

Schweinsvoren nach Grossmutter Art
Hausgemachte Spätzli und Gemüse

**

Eis

Fr. 20.00 ohne Dessert

Fr. 28.00 mit Dessert

Nr. 134

Saisonsalat

**

Schweinspiccata Milanaise

Tomatenspaghetti

**

Coupe Melba

Fr. 22.00 ohne Dessert

Fr. 30.00 mit Dessert

Nr. 135

Blattsalat nach Saison

**

Poulet Cordonbleu

serviert mit Erbsenreis

**

Eis

Fr. 20.00 ohne Dessert

Fr. 27.00 mit Dessert

Nr. 136

Zucchetticrèmesuppe

**

Hackbraten an Champignonsauce

hausgemachter Kartoffelstock

Karotten

**

Schoggo-Eis

Fr. 20.00 ohne Dessert

Fr. 27.00 mit Dessert



Nr. 137

Blattsalat nach Saison

**

Gemüsenudeln an einer feinen Currysauce
mit Apfel und Crevetten

**

Sorbet

Fr. 26.00 ohne Dessert

Fr. 33.00 mit Dessert

Nr. 138

Tomatensalat mit Mozzarella

**

Risotto mit Pilzen

**

Apfeleis mit Zwetschgen

Fr. 24.00 ohne Dessert

Fr. 32.00 mit Dessert

Nr. 139

Gemüsecrèmesuppe

**

Maluns mit Apfelmus und Käse

**

Vanilleeis mit Schoggisauce

Fr. 23.00 ohne Dessert

Fr. 30.00 mit Dessert

Nr. 140

Pouletbrust mit Cocktailsauce
garniert mit Salaten

Fr. 21.00

Nr. 141

Steinpilzcrèmesuppe
**
Schweinsschnitzel paniert
dazu Tomatensalat

Fr. 20.00 ohne Suppe

Fr. 26.00 mit Suppe

Nr. 142

Schweinskotelette mit Kräuterbutter
und Gemüsebeilage

Fr. 25.00

Nr. 143

Gebackener Brie
mit Salat garniert und mit Preiselbeeren serviert

Fr. 19.00

Nr. 144 Salatteller mit Ei	Fr. 18.50
Nr. 145 Maluns mit Apfelmus	Fr. 19.00
Nr. 146 Bündner Teller	Fr. 24.50
Nr. 147 Kalter Fleischteller	Fr. 22.00
Nr. 148 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 21.50
Nr. 149 Gemüsenudeln mit Apfel und Crevetten	Fr. 25.50
Nr. 150 Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	Fr. 16.00
Nr. 151 Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	Fr. 20.00
Nr. 152 Spaghetti Bolognese	Fr. 15.00
Nr. 153 Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	Fr. 15.00
Nr. 154 Hamburger Mexicane mit Pommes frites oder Salat	Fr. 14.00

Weitere Imbisssteller finden Sie auf unserem Tagesmenu und auf unserer Speisekarte

Bauernbuffet

Bündner **Gerstensuppe**

**

Salatbuffet und kalte Fleischplatten
„Bauernspeck, Salsiz, Salami, Schweinsbraten, Aufschnitt etc. „

**

Warmes Buffet

mit Rippli, Speck und Bohnen, Siedfleisch mit Sauerkraut und Meerrettich
Heisser Schinken im Brotteig, Saucisson und Engadiner auf Lauch
Wädli und Rindsbraten mit Salzkartoffeln
Maluns mit Apfelmus

**

Dessertbuffet

Unser beliebtes Dessertbuffet mit hausgemachter Vanillecrème,
Zitronencreme, Caramelcreme, Schoggimousse, Tiramisù,
Früchten, Glace, Wähen, Käseplatte und vielen Saisonüberraschungen

Fr. 65.00 bis Fr. 80.00 je nach Zusammenstellung

Bündner Buffet

Bündner Hochzeitssuppe

**

Maluns mit Apfelmus, Vogelheu, Capuns Grischuns,
Churer Sauerbraten mit Polenta und Bohnen,
Engadiner Hauswurst auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln,
Churer Fleischorte mit Kabissalat, Birnbrot und Käse

**

Churer Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Fr. 65.00

**Jedes Buffet kann beliebig erweitert oder reduziert werden.
Unsere Buffets können erst ab 25 Personen serviert werden.**

Wildbuffet

Fasanenkraftbrühe

**

Wildterrinen – Pasteten – Hirschtrockenfleisch – Hirschsalsiz- verschiedene Salate

Fasanenbrust – Rehgeschnetztes – Wachteln - Hirschkraut

Butter Spätzli – Blaukraut – Rosenkraut – Maroni - Früchte

**

Coupe Vignerons

Fr. 77.00

Italienisches Buffet

Minestrone Ticinese

**

Melone mit Rohschinken, Bresaola Carpachio, Vitello Tonnato,
Crevetten in Cocktailsauce, Crevetten in Currysauce,
Calamaris im Bierteig, Gemüse im Öl, Tomatensalat mit Mozzarella

Lasagne verde, Spaghetti alla Boscaiuola, Angelotti an Salbeibutter,
Gnocchi an Tomatensauce,
Kaninchen alla casalinga mit Polenta
Luganighe mit Risotto

**

Vermicelle mit Eis

Fr. 55.00



Nr. 155

Engadiner Hauswurst mit
Kartoffelsalat und diversen anderen Saisonsalaten

Fr. 25.00

Nr. 156

Bündner Gerstensuppe
Fleischplatten mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz,
Käseplatten, diverse Brotsorten, Trockenfrüchte
Fruchtsalat

Fr. 38.00

Nr. 157

Kartoffelsuppe
Capuns Grischuns, Maluns mit Apfelmus, Engadiner auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln,
Salsiz- und Käse-Platte,
Frischer Fruchtsalat

Fr. 40.00

Nr. 158

Gemüsestengel mit Tipsaucen, Früchtewähen, Salsiz- mit Käseplatten und Brot,
Früchteplatten,

Fr. 25.00

Nr. 159

Pouletspiessli, Lammspiessli, Tomaten-Mozzarella Spiessli,
Gebackener Champignon und Zucchetti
Melone mit Rohschinken, Gebackener Calamaris, Eperlanfilet im Teig,
mit Reis- und Saisonsalat

Fr. 37.00



Fondue Chinoise

Salat mit Lachstatar

**

Fondue Chinôise
mit Pommes Boulangère
diversen hausgemachten Saucen
und Garnituren

**

Amaretto Parfait

Fr. 55.00

Käse-Fondue

Kleiner Bündner Teller

**

Käsefondue

**

Ratsherrendessert
„Apfeleis mit Zwetschgenkompott“

Fr. 38.00

Raclette

Capuns Grischuns

**

Raclette Suisse

**

Sorbetteller mit Früchten

Fr. 38.00

75 cl	Maienfelder Riesling x Silvaner	Fr. 46.00
75 cl	Malanser Chardonnay « Barrique » Familie Liesch	Fr. 58.00
75 cl	St. Saphorin "La Redoute" Testuz	Fr. 49.00
75 cl	Chardonnay Alto Adige DOC MO	Fr. 47.00
75 cl	Soave "San Vincenzo Bianco" IGT Anselmi DOC	Fr. 43.00

1/2	Riesling x Silvaner	Fr. 20.--
1/2	Fechy	Fr. 20.--
1/2	Fendant	Fr. 20.--
1/2	Chardonnay	Fr. 20.--
Jus 1 dl		Fr. 2.--
Jus Michel 2 dl	Fr. 4.50	
Schinkengipfeli	1 Stk. à	Fr. 2.50 (1 Stk. pro Pers.)
Käseküchlein	1 Stk. à	Fr. 1.50 (2 Stk. pro Pers.)
Canapés div. Sorten	1 Stk. à	Fr. 1.80 bis Fr. 2.--
Brötli/Bauernbrote	1 Stk. à	Fr. 3.50 - 4.50
Apérogebäck	pro Person	Fr. 1.20
Gemüsetengel mit Sauce		Fr. 4.—

Preisänderungen vorbehalten



www.hotelchur.ch
Telefon 081 254 34 00

Saalbestuhlung_____

Blumen_____ Kerzen_____

Apèro_____

Verlängerung_____ Zahlungsart_____

Mikrofon_____ Hilfsmittel_____

Planungs-Notizen

Geschäftsvereinbarungen

Preise und Service verstehen sich inkl. Service und MwSt.

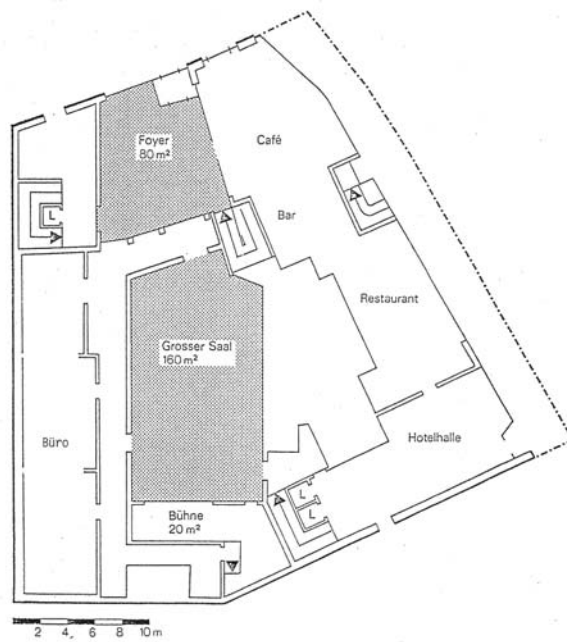
Ab 24.00 Uhr müssen wir einen Nachtzuschlag von Fr. 120.00 pro Std. verrechnen

Gebühren die von behördlicher Seite in Rechnung gestellt werden, werden dem Kunden weiter belastet.

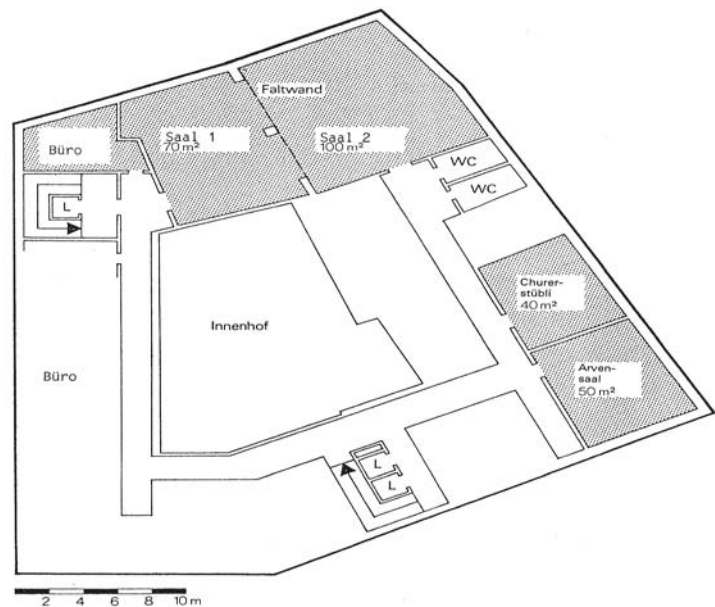
Kerzen, Menukarte und einfacher Blumenschmuck sind im Menupreis inbegriffen (Spezialdekos werden nach Aufwand verrechnet)

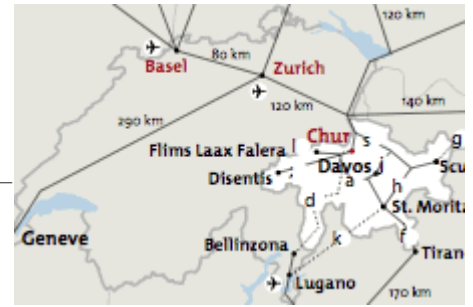


Parterre



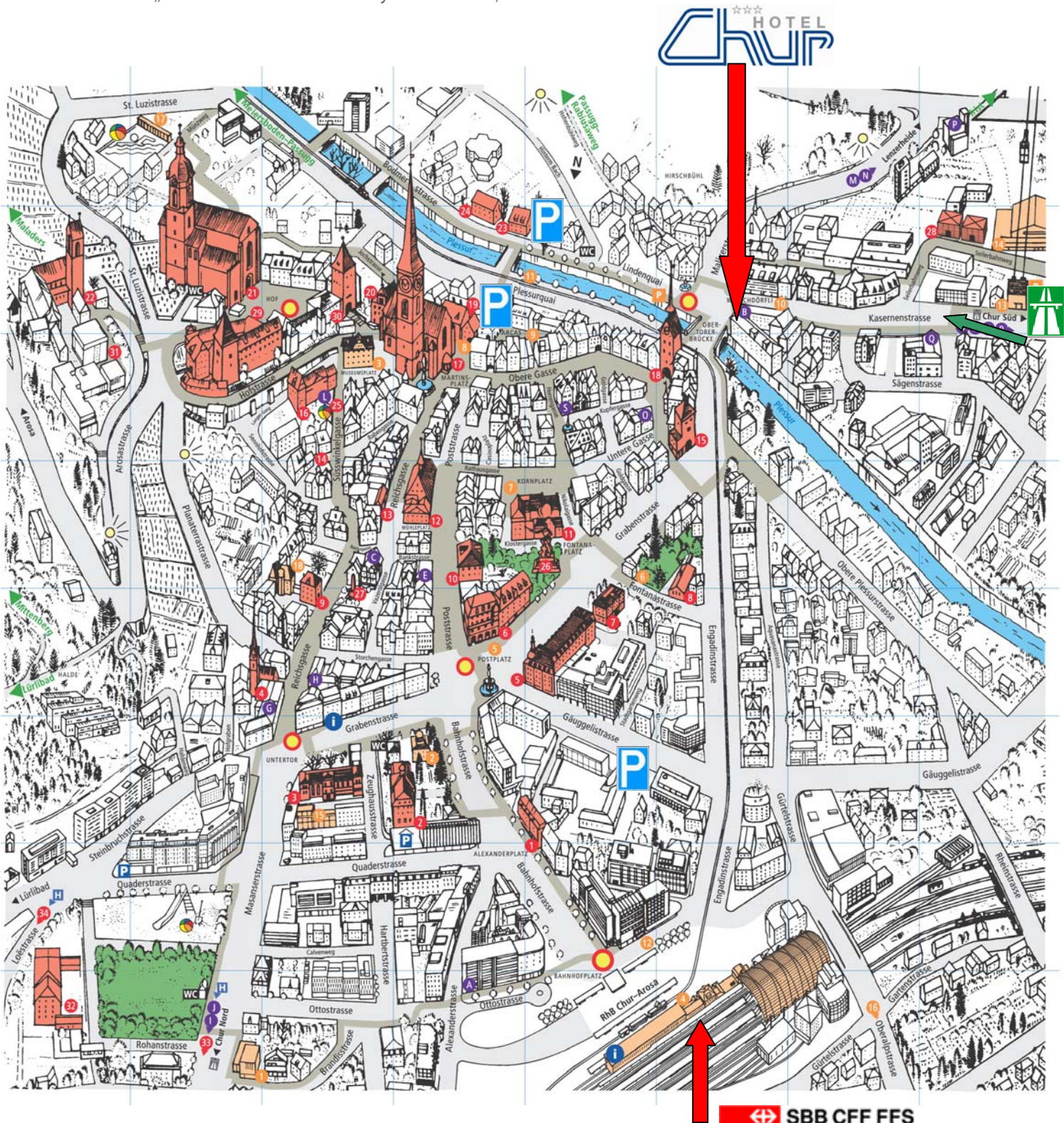
1. Stock





Hotel Chur, Welschdörfli 2 CH-7000 Chur, Tel. +41 081 254 34 00

Autobahnausfahrt Nr. 17 Chur-Süd, 2 km in Richtung Zentrum
Exit Nr.17 „Chur-Süd“ towards the City centre 2 km, the turn left



8-10 Gehminuten vom Bahnhof entfernt
By Train: an 8-10 minute walk from railway station