

Menu



Lieber Gast

Es freut uns ausserordentlich, dass wir Ihnen unsere Menu-Vorschläge unterbreiten dürfen. Die Menus können Sie selbst zusammenstellen wir beraten Sie gerne nach Ihren Wünschen. 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 Menü-Auswahl.

Ihre Familien Schmid

Inhalte

Vorspeisen	S 3
Hauptgänge	S 4
Menus	S 9
Dessert	S 11
Lunchteller	S 12
Buffet (ab 30 Personen)	S 13-14
Stehbuffet (ab 30 Personen)	S 15
Fondue	S 16
Apéro	S 17
Notizen-Geschäftsvereinbarung	S 18
Situationsplan	S 19
Anfahrtsplan	S 20

Vorspeisen

Salate

Grüner Salat	CHF 9.00
Gemischter Salat	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Lachsstreifen	CHF 17.00
Tomatensalat auf Ruccolabeet	CHF 12.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	CHF 8.00
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe	CHF 12.00
Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe	CHF 12.00
Hausgemachte Weissweinsuppe	CHF 12.00
Bündner Gerstensuppe	CHF 12.00

Vorspeisen Teller

Lachstatar-Mousse garniert	CHF 18.00
Antipasti Teller mit Lachs und Bündnerfleisch	CHF 25.00
Kleiner Bündner Teller	CHF 18.00
Bündnerfleisch Carpaccio	CHF 18.00
<i>Mit Maienfelder Apfelessig</i>	
Vitello Tonnato	CHF 22.00
Rohschinken mit Melone	CHF 17.00
Saisonterrine mit Selleriesalat	CHF 18.00
Capuns Grischuns	CHF 18.00
Seezungenfilet an Zitronensauce	CHF 23.00
<i>Serviert mit schwarzem Reis</i>	

Hauptgänge

Schweizer Schweinefleisch

Schweinssteak mit Steinpilzrahmsauce

CHF 28.00

Croquetten und Gemüse

Schweinssteak an Senfsauce

CHF 28.00

Serviert mit Rotweinrisotto und Grilltomate

Schweinsrücken aus dem Ofen an Rosmarinjus

CHF 28.00

Serviert mit Pommes Frites und Zucchetti

Schweinsrücken aus dem Ofen an Zwetschgensauce serviert

Mit Bündner Polenta und grünen Bohnen

Schweinsgeschnetzeltes Zürcherart

CHF 28.00

Serviert mit Butter Rösti

Schweinsgeschnetzeltes „Riz Casimir“

CHF 28.00

Serviert mit Reis und Früchten

Schweinscordonbleu

CHF 30.00

Mit Bündnerfleisch und Bergkäse

Pommes Boulangère und Karotten (bis 40 Personen)

Schweizer Huhn

Pouletbrust an Senfsauce

CHF 28.00

Serviert mit Bündner Pizokels und Gemüse

Pouletbrust an Thaicurrysauce

CHF 28.00

Serviert mit Butter-Reis und Früchten

Vegetarische Menüs

Bündner Gemüsepiokels

CHF 25.00

An einer feinen Rahmsauce

Asiatisches Reisgericht

CHF 23.00

Mit Gemüse und Curry

Spaghetti Arrabiata

CHF 20.00

An einer rässigen Tomatensauce

Rindfleisch

Rindsgoulasch (CH) an brauner Sauce Serviert mit Bündner Polenta und grünen Bohnen	CHF 29.00
Roastbeef an Kräutersauce Serviert mit Croquetten und Gemüse (CH)	CHF 46.00 CHF 48.00
Rindsfiletstreifen an Pfeffersauce Serviert mit Bündner Pizokels und Gemüse (CH)	CHF 49.00 CHF 54.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff Serviert mit Butter Reis und Grilltomate	CHF 49.00 CHF 54.00
Rindsfilet aus dem Ofen an Rosmarinjus Serviert mit Pommes Dauphine und Gemüse (CH)	CHF 51.00 CHF 56.00
Churer Sauerbraten (CH) Serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 40.00

Wir servieren nach Möglichkeit immer Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung.

Beim Rindfleisch kann man sich jedoch bei unseren Gerichten auch für Importfleisch aus Australien, Neuseeland, Argentinien, Uruguay etc. entscheiden. Dieses Fleisch ist deutlich günstiger im Einkauf Als das Schweizer Produkt. Sie können also selber entscheiden, ob Sie das Schweizer Fleisch bevorzugen.

Schweizer Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

CHF 39.00

Serviert mit Butter Rösti

Kalbsgeschnetzeltes «Domleschger Art»

CHF 40.00

An Steinpilzrahmsauce serviert mit Bündner Pizokels und Grilltomate

Kalbsgeschnetzeltes «Riz Casimir»

CHF 39.00

Serviert im Reisring mit Früchten garniert

Kalbsrücken im Ofen gebacken

CHF 57.00

Serviert mit Pommes Frites und Bohnen

Fischgerichte

Lachssteak

CHF 36.00

Gebraten. Serviert mit Butter Reis und Spinat

Zanderfilet an Gemüserahmsauce

CHF 38.00

Gedämpft. Serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

Bündner Gerichte

Churer Fleischtorte Serviert mit Kabissalat	CHF 28.00
Puschlaver Luganighe Serviert mit Pizzoccheri Neri	CHF 32.00
Domleschger Bio-Hauswurst auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln serviert	CHF 27.00
Maluns mit Apfelmus Und Bündner Bergkäse	CHF 24.00
Capuns Grischuns Gemüseepizokels	CHF 29.00 CHF 25.00

Gerne stellen wir Ihnen ein Bündnermenü zusammen. Unser Haus führt auch Bioprodukte direkt vom Bauernhof. Diese werden je nach Saisonangeboten zusammengestellt. **Thomas Schmid** berät Sie gerne persönlich

Menü-Zusammenstellung

Menü Nr. 1

Gemischter Salat

**

Schweinsrücken aus dem Ofen

Serviert mit Pommes Frites und Bohnen

**

Zimteis mit Zwetschgen

CHF 40.00 ohne Dessert

CHF 48.00 mit Dessert

Zuschlag für Saalservice CHF 5.00

Menü Nr. 3

Saisonblattsalat

**

Pouletbrust an Senfsauce

Serviert mit Butter Reis und Zucchetti

**

Swisseis

CHF 40.00 ohne Dessert

CHF 48.00 mit Dessert

Zuschlag für Saalservice CHF 5.00

Menü Nr. 5

Hausgemachte Weissweinsuppe

**

Kalbsgeschnetzeltes «Domleschger Art»

An einer feinen Steinpilzrahmsauce

Serviert mit Bündner Pizokels und Bohnen

**

Hausgemachtes Amarettoparfait

CHF 78.00

Kein Zuschlag für Saalservice

Menü Nr. 2

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

**

Schweinsgeschnetzeltes Zürcherart

Serviert mit Butter Rösti

**

Schokoladenküchlein

CHF 40.00 ohne Dessert

CHF 48.00 mit Dessert

Zuschlag für Saalservice CHF 5.00

Menü Nr. 4

Bündner Gerstensuppe

**

Rindsgoulasch mit

Bündner Polenta und Zucchetti

**

Churer Apfelküchlein

CHF 42.00 ohne Dessert

CHF 50.00 mit Dessert

Zuschlag für Saalservice CHF 5.00

Menü Nr. 6

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

**

Rindsfiletstreifen Stroganoff

Serviert mit Butter Reis und Grilltomate

**

Hausgemachte Tobleronemousse

CHF 82.00

Kein Zuschlag für Saalservice

Menü Nr. 7

Nüsslisalat mit Lachsstreifen

**

Kalbsrücken mit Steinpilzrahmsauce

Serviert mit Pommes Frites und Gemüse

**

Zitronencreme mit Beeren

CHF 89.00

Kein Zuschlag für Saalservice

Menü Nr. 8

Hausgemachte Steinpilzrahmsauce

**

Capuns Grischuns

**

Bio Hauswurst

auf Lauchgemüse und Kartoffeln

**

Dessertteller

CHF 58.00

Kein Zuschlag für Saalservice

Menü Nr. 9

Zanderfilet an Gemüserahmsauce

mit Reis

**

Sellerie-Apfelcrèmesuppe mit Curry

**

Rindsfiletstreifen mit Steinpilzrahmsauce

Bündner Pizokels und Gemüse

**

Amarettoparfait vom Hause

CHF 98.00

Kein Zuschlag für Saalservice

Dessert

Hausgemachte Tobleronemousse	CHF 14.00
Hausgemachte Zitronencreme	CHF 14.00
Hausgemachtes Amarettoparfait	CHF 14.00
Ananas mit Eis	CHF 11.00
Sorbet mit Früchten	CHF 12.00
Torta della Nonna	CHF 9.00
Churer Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF 9.00
Swisseis mit Schokoladensauce	CHF 8.50
Zimteis mit Zwetschgen	CHF 9.00
Ratsherredessert	CHF 9.00
Apfeleis mit Rotweinzwetschgen	
Coupe Romanoff	Klein CHF 9.00 Gross CHF 11.00
Vermicelles mit Eis	Klein CHF 9.00 Gross CHF 11.00
Dessertteller Hotel Chur	CHF 20.00
Mit hausgemachten Crèmen und Saisonprodukten	
Dessertbuffet Hotel Chur	CHF 28.00
Mit hausgemachten Crèmen, Früchten, Saisonprodukten und Käseplatte	

Lunch-Teller

Preise nur im Restaurant gültig – im Saal wird ein Service-Zuschlag nach Absprache fällig.

Nr. 100	Salatteller mit Ei	CHF 22.00
Nr. 101	Maluns mit Apfelmus	CHF 24.00
Nr. 102	Bündner Teller	CHF 29.00
Nr. 103	Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites	CHF 25.00
Nr. 104	Gemüsenudeln mit Apfel und Crevetten	CHF 28.00
Nr. 105	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	CHF 18.50
Nr. 106	Heisser Schninken mit Kartoffelsalat	CHF 22.00
Nr. 107	Spaghetti Bolognese	CHF 20.00
Nr. 108	Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites	CHF 18.00

Weitere Imbisssteller können wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch zusammenstellen.

Buffet

Jedem Buffet kann beliebig erweitert oder reduziert werden. Unsere Buffets können erst **ab 30 Personen** serviert werden.

Bauern-Buffer

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 Zitronencreme, Caramelcreme, Schoggimousse, Tiramisu, Früchten, Glace, Wähen, Käseplatte und vielen Saisonüberraschungen

CHF 98.00 bis CHF 110.00 pro Person

Je nach Zusammenstellung

Bündner Buffet

Bündner Gerstensuppe

**

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

**

Churer Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 85.00 pro Person

Italienisches Buffet

Minestrone Ticinese

**

Melone mit Rohschinken, Bresaola Carpaccio, Vitello Tonnato,
Crevetten in Cocktailsauce, Crevetten in Currysauce, Calamaris im Bierteig, Gemüse im Öl,
Tomatensalat mit Mozzarella Lasagne Verde, Spaghetti alla Boscaiola, Angelozzi an
Salbeibutter, Gnocchi an Tomatensauce, Rindsbraten im Veltliner mit Polenta Luganighe mit
Risotto

**

Vermicelle mit Eis

CHF 95.00 pro Person

Klassik Buffet

Hausgemachte Weissweinsuppe

**

Vorspeisenbuffet

Mit Vitello Tonnato, Melone mit Rohschinken, Roastbeef mit Sauce Tartar Bündnerfleischcarpaccio mit Apfeleßig
Crevetten im Teig, Crevetten im Sud, Calamaris, Rauchlachs, Auswahl an Saisonsalaten und Pasteten, Tomatensalat mit
Mozzarella

**

Kalbsrücken an Rosmarinjus

Serviert mit Croquetten und Gemüse

**

Dessertbuffet

Mit Schoggimousse, Zitronencreme, Caramelcreme Früchten und Torten, hausgemachtes Amarettoeis und
Saisonprodukte.

Mit Kalbsrücken CHF 110.00 pro Person, mit Schweinsrücken CHF 95.00 pro Person

Steh-Bufferet

Jedem Buffet kann beliebig erweitert oder reduziert werden. Unsere Buffets können erst **ab 30 Personen** serviert werden.

Nr. 50

Engadiner Hauswurst

mit Kartoffelsalat und diversen anderen Saisonsalaten

CHF 27.00 p.P.

Nr. 51

Bündner Gerstensuppe und Fleischplatten

mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käseplatten, diverse Brotsorten, Trockenfrüchte und Fruchtsalat.

CHF 45.00 p.P.

Nr. 52

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

CHF 50.00 p.P.

Nr. 53

Gemüestängel mit Dipsaucen, Früchtewähen, Salsiz- mit Käseplatten und Brot, Früchteplatten

CHF 35.00 p.P.

Nr. 54

Pouletspiessli, Lammspiessli, Tomaten-Mozzarella, Gemüsereis an Curry, Bio Dinkelhörnli Salat Melone mit Rohschinken, Gebackener Calamaris, Eperlanfilet im Teig
Mit Reis- und Saisonsalat

CHF 48.00 p.P.

Spezialitäten

Fondue Chinoise

Salat mit Lachsstreifen

**

Fondue Chinôise

Mit Pommes Boulangère

Diverse hausgemachten Saucen

Und Garnituren

**

Amaretto Parfait

Mit Huft CHF 88.00 pro Person, mit Filet CHF 95.00 pro Person

Käse-Fondue

Kleiner Bündner Teller

**

Käsefondue

**

Ratsherredessert

Apfeleis mit Zwetschgenkompott

CHF 58.00 pro Person

Raclette

Capuns Grischuns

**

Raclette Suisse

**

Sorbet-Teller mit Früchten

CHF 58.00 pro Person

Apéro

Weisswein

75 cl Maienfelder | Riesling x Silvaner CHF 49.00

75 cl Malanser Chardonnay « Barrique » | Familie Liesch CHF 59.00

75 cl Bianco la Contea IGT | Nebbiolo, Sauvignon blanc CHF 40.00

75 cl Due Uve Bianco IGT «Bertani» | Pinot Grigio – Sauvignon blanc CHF 45.00

75 cl Prosecco CHF 57.00

1/2 Riesling x Silvaner CHF 22.00

1/2 Fendant CHF 22.00

Rotwein

75 cl Primitivo del Salento CHF 40.00

75 cl Pinot Noir Cuvée AOC | PC Manfred Meier, Zizers CHF 60.00

Sonstiges

Jus 1 dl CHF 2.00

Jus Michél 2 dl CHF 4.50

Schinkengipfeli CHF 2.80/Stk.

Ein Stück pro Person

Käseküchlein CHF 2.00/Stk.

Zwei Stück pro Person

Parisetten div. Sorten CHF 4.00 bis CHF 5.00/Stk.

Laugengipfeli, Party-Brötli CHF 4.00 bis CHF 4.50/Stk.

Apérogebäck CHF 1.50 pro Person

Gemügestängel mit Sauce CHF 5.00 pro Person

Preisänderungen vorbehalten.

Geschäftsvereinbarungen

- Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.
- Ab 24.00 Uhr müssen wir einen Nachtzuschlag von CHF 180.-/Stunde verrechnen. Gebühren, die von behördlicher Seite in Rechnung gestellt werden, verrechnen wir dem Kunden weiter.
- Kerzen, Menükarte und einfacher Blumenschmuck sind im Menüpreis inbegriffen.
- Spezialdekos werden nach Aufwand verrechnet.

Alle unsere Geschäftsbedingungen finden Sie unter hotelchur.ch/agb

Saalbestuhlung

Blumen

Kerzen

Apéro

Verlängerung

Zahlungsart

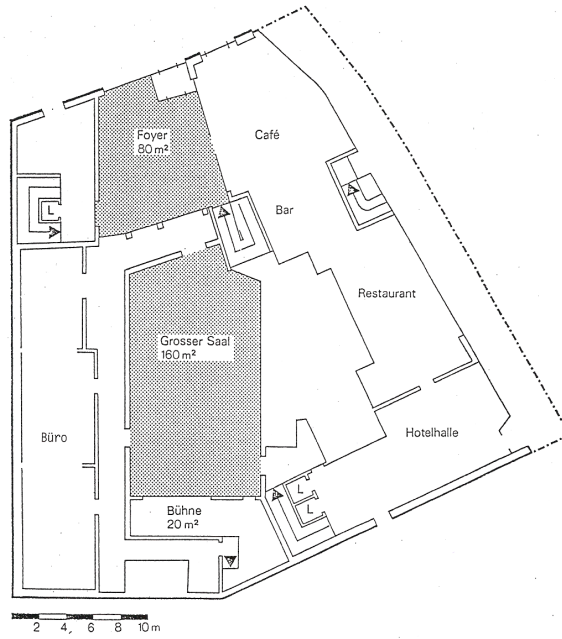
Mikrofon

Hilfsmittel

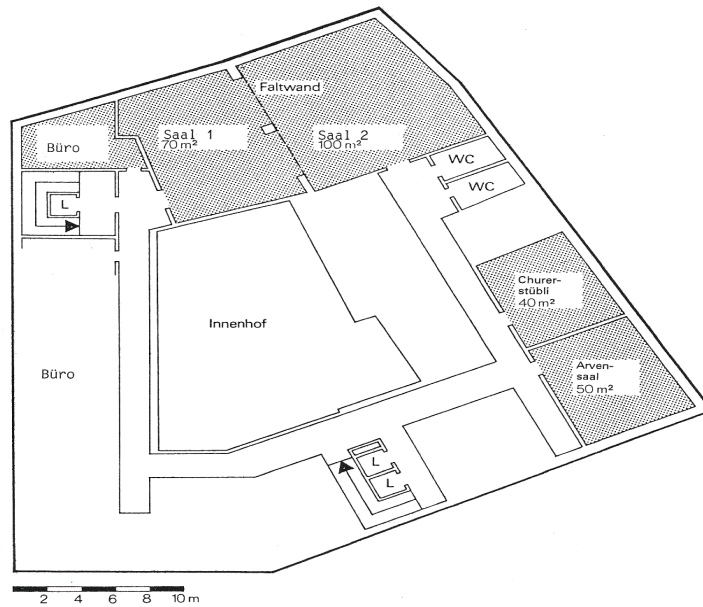
Notizen

Situationsplan

Parterre



Erster Stock



Anfahrtsplan

Den genauen Anfahrtsplan finden Sie auf unserer Website unter [hotelchur.ch/anfahrt](https://www.hotelchur.ch/anfahrt)

Anfahrt

Anreise mit dem Zug: **8-10 Gehminuten in Richtung Altstadt** oder mit dem Bus B11 Richtung Chur Plankis, B9 Richtung Chur Meiersboden, B10 Richtung Tamins, B12 Richtung Domat/Ems **bis zur Haltestelle Chur Malteser**.

Anreise mit dem Auto: **Autobahnausfahrt 17 Chur-Süd** und dann 2 km in **Richtung Zentrum**.

