

Mittagsmenü-Vorschläge
für Ihren Lunch
im Hotel Belvédère

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Kulinarische Höhepunkte dürfen auch am Mittagstisch nicht fehlen.
Bei uns behalten Sie Ihre Freiheit und dürfen Ihr Mittagessen aus den folgenden Vorschlägen selbst nach Ihrem Gusto zusammen stellen.

Haben Sie noch andere Wünsche oder Ideen?
Bitte geben Sie uns Bescheid, damit wir Ihnen weitere Vorschläge zukommen lassen können.

Preise

2-Gang Menü CHF 32.00 pro Person

3-Gang Menü CHF 44.00 pro Person

4-Gang Menü CHF 56.00 pro Person

Stehlunch

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen auch einen Stehlunch an. Diese Form ist besonders gut geeignet, wenn nebenher noch Networking betrieben werden soll.
Bitte fragen Sie nach unseren Stehlunch-Vorschlägen.

Weinempfehlung

Möchten Sie und Ihre Teilnehmer ein Glas Wein zum Essen geniessen?
Falls ja, empfehlen wir Ihnen gerne die passenden Weine zu Ihrer Menuauswahl.

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Sentner Bio-Landeier und Nüssen

Ricotta von der Familie Mair aus Tschlin mit Tomaten und Grissini

Räucherlachstatar mit Brotchip und Kräuteröl

Bündnerfleischstatar mit Essiggemüse

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse und Frisée

Suppen

Tomatencrèmesuppe

Karottencrèmesuppe mit Ingwerespuma

Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen

Rindsconsommé mit Flädli

Gemüseconsommé mit Griessnockerl

Geflügeleinmachsuppe mit Kräutern

Hauptgänge

Rosa gebratener Schweinsrücken auf Selleriecrème mit Brokkoli

Kalbsrollbraten mit Kartoffel-Mousseline und Schmorgemüse

Kalbsrahmgulasch mit Spinatspätzle und Junglauch

Gebratene Pouletbrust auf Thymianrisotto, Kefen und Rüebl

Schweinsvoressen mit Tagliolini und buntem Gemüse

Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und Grillgemüse (Aufpreis 8 CHF)

Gebratenes Forellenfilet mit Wildreis und Peperoni-Chutney

Gnocchi Belvédère mit Zucchetti, roten Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Peppadew,
jungem Spinat und Pinienkernen

Veltliner Pizzoccheri mit Spinat und Engadiner Bergkäse

Tagliolini mit Pilzrahmsauce und Wurzelgemüse

Desserts

Parfait von der weissen Schokolade mit Erdbeerragoût

Sorbetvariation Belvédère

Windbeutel mit Himbeeren und Vanillesahne

Crème Brûlée mit Tonkabohnenglacé

Kaffee-Karamell-Köpfl mit Beeren

Schoko-Brownie mit Früchten