

Menuvorschläge

2020

Hotel Gräpplang, 8890 Flums

MWSt. Nr. CHE-101.089.960

Tel. 081/733 12 62

Fax. 081/733 39 48

www.graepplang.ch

info@graepplang.ch

Geschätzte Gäste

Gerne übergeben wir Ihnen hiermit unsere Menuvorschläge für Bankette ab zehn Personen.

Aus Küchenorganisatorischen Gründen sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie für Ihren Anlass das gleiche Menu auswählen.

(Ausnahme Vegetarier)

Unter zehn Personen sind wir gerne bereit, Sie „à la carte“ zu bedienen.

Betrachten Sie bitte diese Vorschläge nur als Ideen. Sollten Sie andere, persönliche Vorstellungen über die Menuplanung haben, nehmen wir uns gerne Zeit, mit Ihnen ein individuelles Menu für Ihren Anlass zu kreieren.

Wir bitten Sie, die Bestellungen bis spätestens acht Tage vor dem Anlass aufzugeben.

In allen Preislagen ist die Mehrwertsteuer von 7.7 % enthalten.

Es würde uns freuen, Sie in unserem Hause als Gäste begrüßen zu dürfen.

Wir werden besorgt sein, dass Sie zur vollsten Zufriedenheit bedient werden.

Hotel Gräpplang
Familie Robert Bless

Apero

<u>Salzgebäck</u> , Chips, Nüssli, Salzstengeli und Gemüsetip	p Pers. Fr. 5.30
<u>Blätterteiggebäck</u> (Schinkengipfel, Käseküchlein und Wursttaschen) und Gemüsetip	p Pers. Fr. 10.00
<u>Belegtes Schraubengebäck</u> (mit Fleisch, Käse und Fisch)	p Pers. Fr. 10.00
<u>Diverse Faustbrote</u> (mit Fleisch, Käse und Fisch)	p Pers. Fr. 7.90

Vorspeisen kalt

Lauwarme geräucherte Forelle mit Toast und Butter	Fr. 14.20
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 13.10
Bündnertellerli (Rohschinken, Bündnerfleisch und Salami)	Fr. 12.10
Rohschinken mit Melone oder Spargeln (je nach Saison)	Fr. 11.60
Hauspastete mit Waldorfsalat	Fr. 12.80

Vorspeisen warm

Königspastetli mit Kalbsmilken	Fr. 9.50
Goldbuttfilet gerollt mit Spinat	Fr. 13.70
Girasoli mit Pilzen	Fr. 8.40
Frühlingsrollen mit Poulet/ Gemüse	Fr. 10.00

Suppen

Bouillon mit	Flädli
	Backerbsen
	Käseschnittchen
	Eierstich
	Gemüestreifen und Sherry
Rieslingschaumsuppe	
Gemüsecremesuppe nach Saison	

Suppen sind im Menupreis inbegriffen	
Gemischter Salat Preiszuschlag auf grüner Salat	Fr. 3.70

Vom Schwein

<p><u>Menu Nr. 1 à Fr. 32.60</u></p> <p>Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Butternudeln Gemüse garnitur Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 2 à Fr. 32.60</u></p> <p style="text-align: right;">ab 10 Personen</p> <p>Schweins- und Rindsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 3 à Fr. 37.80</u></p> <p>Schweinssteak mit Senfsauce Bratkartoffeln Gemüse garnitur Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 4 à Fr. 37.80</u></p> <p>Schweins Cordon- bleu Pommes- frites Gemüse garnitur Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 5 à Fr. 40.40</u></p> <p>Schweinsfilet Piccata Mailänder Art Safranrisotto Gemischter Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 6 à Fr. 41.50</u></p> <p>Schweinsfiletmedaillon an Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 7 à Fr. 41.50</u></p> <p style="text-align: right;">ab 10 Personen</p> <p>Schweinsfilet im Speckmantel mit Gorgonzolasauce Nudelvariation Gemüse garnitur und Salat</p>	

Vom Rind

<u>Menu Nr. 8 à Fr. 47.80</u> Entrecôte Café de Paris Kartoffelkroquetten Gemüse garnitur Salat	<u>Menu Nr. 9 à Fr. 48.30</u> Rindsfiletgulasch « Stroganoff » Pilawreis Gemischter Salat
<u>Menu Nr. 10 à Fr. 57.10</u> Rindsfilet « Madagaskar » Wilder Reis Gemüse garnitur Salat	<u>Menu Nr. 11 à Fr. 59.30</u> ab 10 Personen Drei Filets « Gräpplang » Kalb-, Rind und Schweinefilet Nudeln, Pommes- frites und Reis Gemüse garnitur und Salat

Vom Lamm

<u>Menu Nr. 12 à Fr. 41.00</u> Lammrückenfilet mit Sauce Provençale Bratkartoffeln Gemüse garnitur und Salat
--

Vom Kalb

<p><u>Menu Nr. 13 à Fr. 38.90</u></p> <p>Riz Casimir Trockenreis Früchtegarnitur Gemischter Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 14 à Fr. 38.90</u></p> <p>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Rösti Gemischter Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 15 à Fr. 39.10</u> ab 10 Personen</p> <p>Kalbshaxe nach Bürgerlicher Art Hausgemachte Spätzli Gemüsegarnitur Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 16 à Fr. 39.90</u> ab 10 Personen</p> <p>Glasierter Kalbsbraten nach Jäger Art Kartoffelgratin Gemüsegarnitur Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 17 à Fr. 40.40</u></p> <p>Kalbs schnitzel „Wienerart“ Pommes- frites Gemüsegarnitur Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 18 à Fr. 41.50</u></p> <p>Saltimbocca Safranrisotto Gefüllte Tomate Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 19 à Fr. 45.70</u></p> <p>Kalbs Cordon- bleu Röstikroquetten Gemüsegarnitur Salat</p>	<p><u>Menu Nr. 20 à Fr. 51.00</u></p> <p>Kalbssteak an Calvaçossauce Butterreis Gemüsegarnitur Salat</p>
<p><u>Menu Nr. 21 à Fr. 59.30</u></p> <p>Kalbsfiletmedaillon mit Morchelsauce Hausgemachte Spätzli Gemüsegarnitur Salat</p>	

Vom Fisch

Menu Nr. 22 à Fr. 36.80

Saibling an Kräutersauce
Trockenreis
Blattspinat
Salat

Vegi-Gerichte

Menu Nr. 23 à Fr. 27.30

Vegi- Hackbällchen an Gemüserahmsauce
Kartoffelkroquetten
Gemüse garnitur
Salat

Menu Nr. 24 à Fr. 29.40

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung
Trockenreis
Gemüse garnitur
Salat

Informationen über Zutaten in unserer Speisekarte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der LMV aufgeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Menu Nr. 25 Gräpplangbuffet à Fr. 72.00

Suppe nach Wahl

Vorspeisen

Rohschinken mit Melone
Roastbeef mit Tartarsauce
Kalbfleischpastete mit Cumberland sauce
Kalte Fischplatte mit Meerrettichschaum
lauwarme Käseküchlein

Diverse Saisonsalate

Warme Gerichte

Schweinscarrebraten „Jägerart“
Lammkoteletts „Provençale“
Kalbsschnitzel „Wienerart“
Rindsfilet auf Blätterteigbödeli
Felchenfilets gebraten mit Mandeln

Beilagen :

Gemüse nach Saison
Beilagen nach Wahl

Dessert:

Frischer Fruchtsalat,
Cremen,
Meringues mit Rahm,
Glace,
Tiramisu,
diverse Kuchen und Patisserie,
Käseplatte,
Früchte,
Verschiedene Brote

Mindestpersonenzahl für das Buffet sind 20 Personen

Menu Nr. 26 Burebuffet à Fr. 54.10

Klare Bauernsuppe

Vorspeisen

Geräucherte Rindszunge mit Vinaigrettesauce

Schinkenrolle mit Russischem Salat

Speck und Salami mit Käse und Birnenbrot

lauwarme Käseküchlein

Diverse Saisonsalate

Warme Gerichte

Pouletschenkeli

Schweinscarrebraten

Ofenfleischkäse

Lammkoteletts

Heisser Bauernschinken

Sauerkraut mit Saussison

Älplermakkaronen mit Bölleschweitzli
und Apfelmus

Beilagen

Gemüse garnitur

Nudeln, Rösti

Dessert

Gebrannte Creme

Frischer Fruchtsalat

Glace

Meringues mit Rahm

Apfelküchlein mit Vanillesauce

diverse Kuchen

Käseplatte, Früchte und Brot

Mindestpersonenzahl für das Buffet sind 20 Personen

Dessert

Kirschtorte	Fr. 6.80
Birne belle Helene	Fr. 6.80
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 7.90
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 9.50
Nougateistorte garniert	Fr. 6.50
Gebrannte Creme	Fr. 6.30
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 11.00
Dessert „Variation Gräpplang“	Fr. 12.60
Diverse Coupe siehe à la carte Karte	
Dessert- Buffet ab 20 Personen (siehe Dessert Gräpplangbuffet)	Fr. 15.80 pro Person