

# Menuvorschläge

2021

Hotel Gräpplang, 8890 Flums

MWSt. Nr. CHE-101.089.960

Tel. 081/733 12 62

Fax. 081/733 39 48

[www.graepplang.ch](http://www.graepplang.ch)

[info@graepplang.ch](mailto: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
	Gemüstreifen 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 Calvaðossauce 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