KURHAUSBERGÜN

MENUVORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS

V -20-12

Lassen Sie sich von unserer **«alpenländische Küche mit einem Blick über den Horizont»** verführen. Gekocht wird selbstverständlich frisch, saisonal und wenn immer möglich mit direktem Bezug zu Bergün und der Region Albulatal/Parc Ela: so richtig **«feinheimisch»**.

Auf den folgenden Seiten haben wir Vorschläge und Ideen zusammengestellt, wie Ihr Anlass kulinarisch aussehen könnte. Bitte beachten Sie, dass unser Angebot je nach Grösse der Gruppe und Saison variieren kann. Gerne gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein und stellen mit Ihnen ein massgeschneidertes Menu zusammen.

APÉRO

Einen Apéro kann an den verschiedensten Orten im und ums Kurhaus Bergün serviert werden. Bei guter Witterung empfehlen wir jeweils einen Apéro draussen mit dem spektakulären Bergpanorama. Als Schlechtwettervariante ist unser Foyer eine perfekte Alternative. Die Preise sind jeweils pro Person gerechnet und variieren je nach Uhrzeit, Dauer und Angebot.

Der Klassische

Fingerhäppchen mit Bündner Spezialitäten wie Salsiz, Bündnerfleisch, Schinkenspeck, Alp- und Geisskäse, Gerstensuppenshots, dazu Essiggurken, Silberzwiebeln und frisches Brot — CHF 12.00 – 17.00

Der Simple

Hausgemachtes Blätterteiggebäck, gefüllte Pastetli (Oliven-, Tomaten-, Frischkäsepaste), marinierte Oliven und Gemüsestengel mit zweierlei Dips — CHF 11.00 – 13.00

Der Feierliche

Minipastetchen mit verschiedenen Füllungen (Schinken, Kräuterfrischkäse, etc.), Roastbeefröllchen mit Tartarsauce, Kalbfleischbällchen in Thunfischsauce, Lachsbrötli mit Meerrettich und Gemüsestengel mit zweierlei Dips oder Früchtespiessli — CHF 16.00 – 22.00

Der Lokale

Bergüner Tapas - Spezialitäten aus Bergün neu interpretiert wie z.B. Alpkäse-Crème brûlée, flambierter Salsiz, Erdbeershot mit Arvenschaum, Alpkäse auf Puurabirabrot mit Feigensenf, etc. — CHF 18.50 – 22.00

KURHAUSBERGÜN

KALTE VORSPEISEN

Alpkäse/Ziegenkäse-Crème brûlée mit buntem Blattsalat und Fenchel-Grissini	CHF 13.50
Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet und Randen-Meerrettich-Dressing	CHF 14.50
Gebeizte Forelle auf saisonaler Gemüsemousse mit einem Apfelchip	CHF 14.50
Beefsteak Tatar mit Nüsslisalat und Knoblauch-Crostini	CHF 15.00
Carpaccio vom Bergüner Trockenfleisch mit gebratenen Pilzen	CHF 15.50
Saisonsalat mit gerösteten Nüssen	CHF 11.00
…. und Gerstentaboulé	CHF 13.00
…. und Alpkäse-Spänen	CHF 13.00
…. und Bergüner Trockenfleischstreifen	CHF 14.00
Tomatensalat mit Engadiner Ziegenfrischkäse	CHF 12.50
Sellerie-Apfelsalat mit geräuchertem Wollschweinschinken	CHF 13.50
Frühlingssalat mit Spargeln und Erdbeeren, Erdbeervinaigrette, Frischkäse-Crostini	CHF 14.50
Saisonaler Blattsalat mit Orangendressing, geräucherter Ribelmais-Entenbrust und karamellisierten Baumnüssen	CHF 15.00
Vorspeisenbuffet (Preis nach Komposition, Dauer und Aufwand)	CHF 19.00 - 32.00

SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Quarkklösschen	CHF 10.00
Rindskraftbrühe mit Griessnocken und Gemüsestreifen	CHF 10.00
Wildconsommé mit einem Wildraviolo	CHF 12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	CHF 9.00
Fenchel-Vanille-Suppe	CHF 9.00
Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer	CHF 9.00
Pastinakensuppe mit Limettenblättern	CHF 9.00
Bergkartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen	CHF 10.00
Engadiner Geisskäsesuppe mit Minzeöl	CHF 11.00
Weissweinschaumsuppe mit Diabolini-Dörrpflaumen-Spiessli	CHF 12.00
Gurkenkaltschale	CHF 9.00
Gazpacho	CHF 10.00
Suppen-Duos oder –Trios (auch warme und kalte Kompositionen möglich) z.B. Tomatenconsommé und Gazpacho	Preis nach Aufwand

KURHAUSBERGÜN

WARME VORSPEISEN

Capuns in Milchbouillon mit einem Rohschinkenchip	CHF 14.50
Ricotta-Rucola-Ravioli mit Tomatenbutter, frischem Rucola und Käsespänen	CHF 14.50
Pasta mit Zitronensauce, Engadiner Ziegenfrischkäse und Peterlipesto	CHF 14.50
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbrösel auf Belugalinsen und weissem Portweinschaum	CHF 16.00
Gran Alpin Gemüsegersotto mit gebratenem Forellenfilet und Senfsauce	CHF 16.00
Saisonales Ofengemüse mit saftigen Malanser Bio-Pouletbruststreifen	CHF 16.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti	CHF 25.00
Hausgemachte Pizokel mit Gemüse und Alpkäse überbacken	CHF 25.00
Pizzocheri alla valtellinese (Buchweizennudeln mit Salbei, Alpkäse, Krautstiel und Kartoffeln)	CHF 28.00
Polentaroulade mit Engadiner Geisskäse gefüllt auf gegrilltem Peperonigemüse und Blattspinat	CHF 28.00
Saisonales Ofengemüse mit Kartoffeln und gebackenem Tomme	CHF 28.00
Austernpilze im Röstimantel auf Kräuterstock und Rucolasalat	CHF 28.00
Gemüsecapuns auf Gemüsebett mit Safranschaum	CHF 30.00
Auberginenlasagne mit Kirschtomatenragout und Parmesanchip	CHF 30.00

KURHAUSBERGÜN

HAUPTGERICHTE

Glasierter Schulterbraten vom Schwein mit Honig und Senf, Ruchbrotknödel und Bohnengemüse	CHF 33.00
Schweinenacken mit Aprikosen oder Pflaumen gespickt, Balsamico Jus, junge Bergkartoffeln und Wurzelgemüse	CHF 35.00
Malanser Bio-Poulardenbrust mit Thymian-Orangensauce, Süsskartoffelstrudel und Mangold-Mais-Gemüse	CHF 36.00
Gebratenes Zanderfilet unter der Haselnusskruste, auf buntem Gran Alpin Gersotto und Blattspinat	CHF 34.00
Kalbsragout mit getrockneten Tomaten und Alpenkräuter, Wildreis und buntem Gemüse	CHF 39.00
Ossobuco mit Tomatenjus, dazu mit Bergüner Alpkäse überbackene Polenta, Spinat und Kirschtomaten	CHF 40.00
Runder Mocken vom Kalb auf Waldpilzen, Kartoffelgratin und Kürbisgemüse	CHF 42.00
Kalbsrücken mit wildem Bergthymian gebraten, Sauce Béarnaise, Schupfnudeln und Ratatouille	CHF 45.00
Kalbskotelette mit Steinpilzsauce, Alpenkräuter-Risotto und Wurzelgemüse	CHF 50.00
Schmorbraten vom Bündner Rind mit Herrschäftler Pinot Noir Sauce, Bratkartoffeln und buntes Rüben-Gemüse	CHF 37.00
Rindsentrecôte mit Sauce Choron, hausgemachte Spinat-Pizokel und gebackenen Pastinaken	CHF 42.00
Rindsfilet mit Brombeerbutter, Pommes Duchesse und Gemüse-Saltimbocca mit Bündner Schinkenspeck	CHF 48.00
Geschmortes Lammragout mit Oliven und Rosmarin, Pizzocheri und Lauchgemüse	CHF 37.00
Lammrücken unter einer Kräuterkruste, Rosmarin-Kartoffeln und buntes Bohnenragoût	CHF 45.00
Hirschrücken an Heidelbeerjus mit Birnenscheiben und Preiselbeeren, Spätzli, Rotkraut und Marroni	CHF 41.00

KURHAUSBERGÜN

DESSERTS

Kurhaus Schokoladenkuchen mit Albulataler Joghurtglacé	CHF 9.00
Orangen-Dattelsalat mit Amaretto	CHF 9.00
Saisonaler Fruchtsalat mit Grüntee	CHF 9.00
Frische Erdbeeren mit Minze	CHF 9.00
Crème brûlée mit Baumnusskrokant	CHF 11.00
Waldbeerengratin mit Albulataler Joghurtglacé	CHF 11.00
Sauerrahmmousse mit Waldbeerencoulis	CHF 11.00
Bündner-Honig-Parfait mit Mandelkrokant	CHF 11.00
Panna cotta mit Erdbeersauce und marinierten Erdbeeren	CHF 11.00
Warmes Lava-Küchlein mit frischen Johannisbeeren	CHF 11.00
Lebkuchen-Panna cotta mit Röteli-Kirschen	CHF 11.00
Kurhaus-Tiramisù mit Röteli-Feigen	CHF 11.00
Hausgemachte Bündner Nusstorte mit Albulataler Vanilleglacé	CHF 11.00
Bündner Pinot Noir Birne mit Sauerrahm	CHF 11.00
Dessertbuffet (Preis nach Komposition und Aufwand)	CHF 18.00 – 24.00
Torten/Spezielle Kuchen (gerne leiten wir unsere Kontakte an Sie weiter)	Tellergeld CHF 3.50

KURHAUSBERGÜN

MITTERNACHTSSNACK

Auswahl an regionalem Käse mit Feigensenf, Nüssen und Brot	n.A (CHF 8.00/100g)
Wienerli mit dreierlei Senfe und Brot	CHF 6.50
Gerstensuppentopf	CHF 4.50
Weisswürste mit Brezen und süssem Senf	CHF 7.50
Currywurst	CHF 7.50

KINDERMENUS

Blattsalat mit Popcorn	CHF 7.00
Tomatensuppe mit Blätterteigsteinbock	CHF 7.00
Penne mit Tomatensauce/Bolognaise/Carbonara	CHF 12.00
Heidizöpfli mit Ghacktem und Apfelmus	CHF 13.00
Kalbsbratwürstli mit Kartoffelpurée und Gemüse	CHF 14.00
Knusperschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	CHF 16.00
Pastabuffet mit verschiedenen Saucen und Salatschüssel	CHF 16.00 - 22.00

VORFEST - KULINARIK

Suppenznacht mit drei Suppen nach Wahl, Salatschüsseln und frisches Brot als Buffet	CHF 24.00
….mit regionalem Käse und Fleischplatte	CHF 34.50
Spagettiznacht mit vier Saucen nach Wahl, Parmesan, Salatschüsseln und frisches Brot	CHF 28.00
Älpler Makronen mit Filisurer Bergkartoffeln, Apfelmus und gerösteten Zwiebeln à discrétion dazu Salatschüsseln und frisches Brot	CHF 28.00
Capuns in Milchbouillon mit Alpkäse überbacken à discrétion Salatschüsseln und frisches Brot	CHF 32.00
3-Gänge Halbpensionsmenu, serviert	CHF 40.00

KURHAUSBERGÜN

MENU-IDEEN

Menu 1

Gemischter Blattsalat mit Wollschweinschinkenrosette
***
Tomatenconsommé mit Blätterteig-Steinbock
***
Schmorbraten vom Bündner Rind mit Herrschäftler Pinot Noir Sauce,
Bratkartoffeln und buntes Rüben-Gemüse
***
Lauwarmer Schoggikuchen mit Albulataler Vanilleglacé CHF 69.00

Menu 2

Ziegenfrischkäsetaler mit getrockneten Tomaten und Basilikum
***
Alpen-Kräutercrèmesuppe
***
Gebratene Perlhuhnbrust auf Maischüechli,
mit grünen Bohnen
***
Waldbeerengratin mit Albulataler Joghurtglacé CHF 72.00

Menu 3

Saisonaler Blattsalat mit Orangendressing,
geräucherter Entenbrust und karamellisierten Baumnüssen
***
Minestrone mit einem Rohschinken-Grissini
***
Pasta mit Zitronensauce, Engadiner Ziegenfrischkäse und Peterlipesto
***
Ossobuco mit Tomatenjus, dazu überbackene Polenta,
Spinat und Kirschtomaten
***
Pistazien-Panna cotta mit Erdbeercoulis CHF 82.00

KURHAUSBERGÜN

Menu 4

Alpkäse-Crème brûlée mit kleinem Salatbouquet und Alpenkräuter-Grissini
***
Fenchel-Vanille-Suppe
***
Gran Alpin Gemüsegersotto mit gebratenem Forellenfilet und Senfsauce
***
Runder Mocken vom Kalb auf Waldpilzen, Kartoffelgratin und Kürbisgemüse
***
Waldbeerenparfait mit Sauerrahmsauce CHF 84.00

Menu 5

Carpaccio vom Bergüner Trockenfleisch gebratenen Pilzen und Salatbouquet
***
Pastinakensuppe mit Limettenblättern
***
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Risotto und Estragonschaum
***
Rindsfilet mit Brombeerbutter, Pommes Duchesse
und Gemüse-Saltimbocca
***
In Pergamentpapier gebackener Pfirsich mit Vanillemousse CHF 90.00

Menu 6

Sellerie-Apfelsalat mit geräuchertem Wildschweinschinken
***
Bergkartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen
***
Rucola-Ricotta-Ravioli mit Tomatenbutter, frischem Rucola
und Parmesanspänen
***
Kalbskotelette mit Steinpilzsauce,
Alpenkräuter-Risotto und Wurzelgemüse
***
Kurhaus-Tiramisù mit Röteli-Feigen CHF 92.00