

Zunft Haus zur Rebleuten



Menü-/Bankettvorschläge

Salat

- Bunter Blattsalat ✓ 7.50
- Marinierte Gemüsesalate garniert mit einem Salatbouquet ✓ 9.-
- Bunte Blattsalate mit Ei vom Plankishof ✓ 9.-
- Bunte Blattsalate mit Speck, Croûtons und Pilzen 12.50
- Bunte Blattsalate mit hausgeräuchertem Swiss Alpine Lachs 14.50
- Knack frische Salate 16.50
garniert mit geräuchertem Hirschfleisch und Feigen
(Mitte September – Ende Dezember)

Kalte Vorspeisen

- Plain in Pigna mit lauwarmem Kabissalat 9.-
- Churer Fleischtorte mit einem Kräutersalat garniert 13.-
- Bündner Plättli mit Trockenfleisch, Käse und Turtelin 12.-
- Rebleuten Vorspeisenteller mit Fisch, Fleisch und Gemüse 18.50

Warme Vorspeisen

- Capunet (Spinatspätzli) mit saisonalem Gemüse, ✓ 14.-
Gaissakäs vom Plankishof
- Gran Alpin Gerstotto 13.-
mit Bergkräutern, Randen und Rohschinken
- Ravioli vom Swiss Alpine Lachs 15.-
an einer Dillsauce

Zunft Haus zur Rebleuten



Suppen

- Bouillon vom Rind mit Gemüse und Polentanocken 9.-
- Bündner Bergheusuppe mit Birnenbrotwürfel ✓ 9.-
- Herrschäftliche Rieslingrahmsuppe mit Blätterteighaube ✓ 11.-
- Bündner Gerstensuppe 8.-
- Tomatensuppe «Bloody Mary» (saisonal) ✓ 8.-
- Kürbissuppe mit Rahm und Kürbiskernöl (saisonal) ✓ 9.-
- Hubertuscrèmesuppe (nur während der Bündner Wildsaison) 11.-

Hauptgänge

Schwein

- Schweinsbraten mit Dörrfpläumen 24.-
Kartoffelpüree und Gemüse
- Schweinskotelette am Stück gebraten an Calvados-Apfelsauce 32.-
Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse

Kalb

- Kalbsvoressen nach Grossmutter's Art 24.50
Salbei-Bramata und Gemüse
- Kalbs Ribeye am Stück gebraten 42.-
mit Pommerysensaft, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
- Glasierte Kalbshaxe Cremolata 33.-
Rotweinsrisotto und Mandel-Broccoli

Rind

- Schmorbraten «bourguignon», 34.-
cremige Polenta und Schmorgemüse
- Roastbeef an Estragonsabayon 39.-
Kartoffelgratin und Gemüse
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise 48.-
Dürsrütikartoffeln und Gemüse

Poulet

- Ribelmals Poulardenbrust an Pilzrahmsauce 30.-
Bergkräuter-Reis und Gemüse

Zunft Haus zur Rebleuten



Vegetarisch ✓

- Pizzöcar mit Gemüse und Puschlaver Käse 23.-
- Capunet (Spinatspätzli) mit saisonalem Gemüse, ✓
Alpkäse vom Plankishof 21.-

Für weitere vegetarische Speisen erkundigen Sie sich bitte nach unseren aktuellen Angeboten.

Dessert

- Vazercrème mit Bündner Nusstorte 9.-
- Panna Cotta mit Waldbeeren 10.-
- Schokoladenmousse mit Früchten garniert 12.-
- Früchtestreuselkuchen mit Rahm 7.50
- Thurgauer Apfeltörtli mit Vanillesauce 9.-
- Karamellköppli mit Früchten und Rahm 7.50
- Dessertteller Rebleuten mit 3 verschiedenen Komponenten 14.-

Das Kleingedruckte:

- Kreieren Sie Ihr Wunschmenü aus den verschiedenen Vorschlägen und der Unterstützung und Beratung durch uns.
- Wir bitten Sie pro Gruppe 1 Menü zu wählen; gerne mit einer vegetarischen Alternative.

Zunft Haus zur Rebleuten



Deklaration

Liebe Gäste

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie gerne.

Wir verwenden viele regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen, welche wir persönlich kennen.

Markus Dönz, Urmein	Waygu Rind: Graubünden, Schweiz Alpenschwein: Graubünden, Schweiz
Metzgerei Künzli, Chur	Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz
verschiedene Bündner Jäger	Wild: Graubünden, Schweiz
Metzgerei Hefti, Zizers	Lamm: Graubünden, Schweiz Gitzi: Graubünden, Schweiz
Rageth, Landquart	Geflügel: Schweiz Culinarium Fisch: Schweizer Fischzucht Aquakultur Lostallo/GR & Susten/VS
SwissShrimp AG, Rheinfelden	Swiss Shrimp Schweiz
LUMA Beef AG, Neuhausen am Rheinfall	Handselected Swiss Beef Chain Steak Handselected Swiss Veal Bäckchen
Beiner AG, Landquart	Gemüse & Kräuter
Glatsch Balnot, Surava	Glacé
Signer Bäckerei – Konditorei – Café, Zizers	Brot *1. Fünf Sterne Bäckerei der Schweiz*

✓ sind vegetarische Gerichte

Die Preise sind pro Person und verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer.