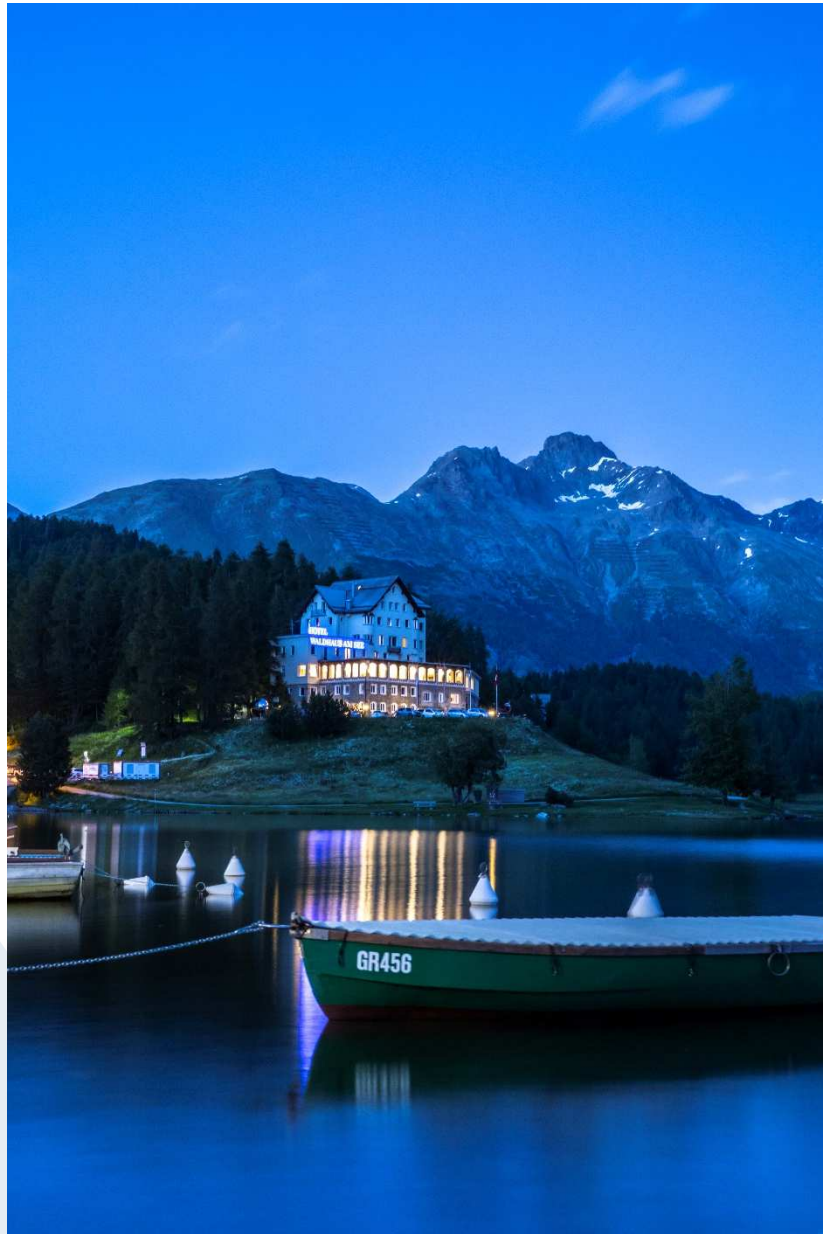


MENÜVORSCHLÄGE



 Fleisch frei  Laktose frei  Gluten frei

CHF inkl. MwSt

Lieber Gast!

Es freut uns sehr, dass Sie beabsichtigen,
einen gemütlichen Anlass
im Hotel Waldhaus am See durchzuführen.

Gerne können sich aus den folgenden Seiten
ein Menu individuell zusammenstellen.

Wir sichern Ihnen unsere beste Aufmerksamkeit zu
und werden dafür sorgen, dass Sie
und Ihre Gäste sich bei uns wohl fühlen.

**Sandro Bernasconi
und das Waldhaus-Team!**

Hotel Waldhaus am See
Via Dimlej 6
7500 St. Moritz
Tel.: 081 836 6000
e-Mail: info@waldhaus-am-see.ch

 Fleisch frei  Laktose frei  Gluten frei

CHF inkl. MwSt

Kalte Vorspeisen

1	Engadinerteller mit Käse und Birnenbrot	17.-
2	Bündnerfleisch Carpaccio mit Steinpilzen Parmesan und Rucola	18.-
3	Bündnerfleisch Tartar	20.-
4	Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Pumpernickelbrot	19.-
5	Geräuchertes Forellenfilet mit Selleriesalat und Pumpernickel	17.-
6	Tomme Käse auf Kabissalat, getrocknete Feigen, Waldhoi Walnüsse	21.-
7	Mozzarella Burrata, Cherry Tomaten, Basilikum	17.-

Warme Vorspeisen

6	Bandnudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce	16.- & 20.-
7	Bandnudeln mit geräuchertem Lachs an Rahmsauce	19.- & 27.-
8	Safran- Pilzrisotto	21.-
9	Pizzoccheri Veltliner Art	16.-
10	Capuns Engadiner Art (1 Stück)	9.-
11	Rösti «Waldhaus» mit Pilzragout, überbacken mit «Engadin Forte Käse»	22.-

Suppen

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 12 | Rinds Boullion mit Einlage nach Wahl
- Gemüse Brunoise,
- Gemüse Julienne,
- Flädli | 8.- |
| 13 | Tomatencremesuppe mit Basilikum | 8.- |
| 14 | Minestrone | 11.- |
| 15 | Gerstensuppe | 11.- |

Salate

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 16 | Saisonsalat
mit italienischem oder französischem Dressing | 7.- |
| 17 | Salat vom Buffet
Stellen Sie sich am Salatbuffet Ihren persönlichen Salat
zusammen und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingsauce | 12.- |
| 18 | Nüsslisalat mit sautierten Pilzen | 14.- |
| 19 | Nüsslisalat Mimosa mit geräuchertem Lachs | 17.- |

Hauptgerichte

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 20 | Schweinspiccata mit Safranrisotto
in Ei gebraten, Spargelspitzen, Champignons, Speck | 28.- |
| 21 | Kalbspiccata mit Safranrisotto
in Ei gebraten, Spargelspitzen, Champignons, Speck | 38.- |
| 22 | Schweins Cordon Bleu
mit Pommes Frites und Saisongemüse | 29.- |
| 23 | Kalbs Cordon Bleu
mit Pommes Frites und Saisongemüse | 39.- |
| 24 | Kalbs Engadiner Schnitzel an Rahmsauce
mit Bandnudeln und Saison Gemüse | 39.- |
| 25 | Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Bandnudeln und Saisongemüse | 43.- |
| 26 | Kalbsbraten an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelstock und Saisongemüse | 41.- |
| 27 | Kalbs Ossobuco
mit Safranrisotto und Saisongemüse | 35.- |
| 28 | Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise,
mit Pommes Duchesse und Saisongemüse | 42.- |
| 29 | Rindsfilet an Whiskypfeffersauce,
mit Pommes Croquettes und Saisongemüse | 180g
49.- |

Fischgerichte

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 30 | Forellenfilet gebraten an Kräutersauce,
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 36.- |
| 31 | Medaillon vom Seeteufel an einer feinen
Safransauce garniert mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 45.- |
| 32 | Seezunge gebraten an Kräutersauce
mit Salzkartoffeln und Blattspinat | 45.- |
| 33 | Pochierte Seezungenfilets an Weissweinsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat | 42.- |

Dessert

34	Sorbet (Zitrone, Apfel, Mango Passionsfrucht)	3.- pro Kugel
35	Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	14.-
36	Creme Caramel	11.-
37	Panna Cotta mit Beeren	14.-
38	Coupe Dänemark	12.-
39	Coupe Caramelita	12.-
40	Schokoladenmousse	11.-
41	Frische Beeren mit Mascarpone-mousse	14.-
42	Lauwarme Beeren mit Vanilleeis	14.-
43	Überbackene Himbeeren mit Vanilleeis	14.-
44	Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Beeren	15.-
45	Dessertbuffet (mind. 30 Personen)	28.- p.P.

Für Aperitifs

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 46 | Gemischtes Blätterteiggebäck, Pizza, Käseküchlein etc...
(6 Stück pro Person) | 9.-
p.P. |
| 47 | Verschiedene Canapées (3 halbe Scheiben pro Person)

Wahlweise: Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse
oder Rindstatar | 15.-
p.P. |
| 48 | Gourmetlöffel (5 pro Person)

Wahlweise: Rindstatar, Lachstatar, Bündnerfleischstatar,
Tomate & Mozzarellini, Brie mit Walnuss | 15.-
p.P. |
| 49 | Gemügesticks
Karotten, Fenchel, Peperoni, Kohlrabi, Sellerie, Gurken,
Radieschen
Dips: Tartarsauce, Cocktailsauce, Joghurtsauce | 7.-
p.P. |
| 50 | Bündnerplatte
Bündnerfleisch, Rohschinken, Arvensalsiz | 19.-
p.P. |
| 51 | Bündnerplatte mit Käse
Bündnerfleisch, Rohschinken, Arvensalsiz, Engadin Fort
Käse, Bergkäse, Birnenbrot | 24.-
p.P. |
| 52 | Käseplatte
3 Hartkäse und 3 Weichkäse Sorten | 19.-
p.P. |

Engadiner Menu

Salat mit lauwarmen
Steinpilzen

Capuns Hausart

Hirsch Filet
Whiskypfeffersauce
Pommes croquettes
Saisongemüse

Engadiner Mandeltorte
mit frischen Beeren

CHF 70.- pro Person

 Fleisch frei  Laktose frei  Gluten frei

CHF inkl. MwSt

Buffet

(ab 50 Personen)

FÜR EINEN GUTEN ANGANG

Bouillon Gemüse Brunoise
(wird an Ihren Tisch serviert)

SALATBUFFET

VORSPEISEN-BUFFET

Auswahl von geräucherten, pochierten Fischplatten

Tomaten mit Mozzarelline und Basilikum

Meeresfrüchte, Algen

Melonenschnittplatte

Pilz Salat

Rosa gebratenes Roastbeef

Rinds-Carpaccio

Käsewurst Salat

Engadinerplatte und Käseplatte

WARME SPEISEN AUS DEM OFEN ODER VON GRILL

Beinschinken im Teig

Saucisson im Teig

Lammgigot vom Grill

Poulet vom Grill

Spanferkelschenkel

BEILAGEN:

Kartoffelgratin

Kartoffelsalat

Gemüse

GROSSES DESSERTBUFFET

80.- P.P.

 Fleisch frei  Laktose frei  Gluten frei

CHF inkl. MwSt