

PROPOSITIONS DE MENU POUR VOTRE ÉVÉNEMENT

Spghettini Brenscino
Tomates, oignons, lardons et bolets

• • •

Sorbet au citron

29

.....

Demi-coquelet rôti au miel et romarin

Gratin de pommes de terre

Ratatouille

• • •

Duo de sorbets

34

.....

Minestrone à la tessinoise

• • •

Boeuf braisé au vin rouge

Polenta au Parmesan

• • •

Glace à la vanille avec fruits frais

42

.....

Ravioli de légumes avec sauce aux noix

• • •

Supreme de pintade à la crème de champignons

Pommes de terre au four avec romarin

Haricot verts au beurre

• • •

Cassata sicilienne

45

Crêpes de ricotta et bolets gratinées

• • •

Filet de truite saumonée à la crème de safran et ciboulette

Riz Créole et épinards au beurre

• • •

Gâteau au fromage avec fruits frais de saison

49

.....

Crêpes de ricotta et bolets gratinées

• • •

Ossobuco de veau

Risotto au safran et Taleggio

Épinards au beurre

• • •

Bavaroise aux mangues aux coulis de kiwis et framboises

51

.....

Carpaccio de boeuf mariné au sel marin et épices du jardin

Avec bolets tièdes, roquette et huile d'olive

• • •

Filet de porc en croûte avec sauce aux morilles

Légumes de saison

Fines nouillettes au beurre

• • •

Gâteau moelleux aux pommes avec sauce au chocolat et glace à la vanille

57

Trio de poissons fumés avec ses accompagnements et sauce à l'orange

• • •

Crème de céleri et pommes vertes

• • •

Selle de lapin glacée au four avec crème de moutarde et gingembre

Panaché de légumes au beurre

Nid de pommes de terre

• • •

Tiramisù maison avec fruits frais de saison

63

.....

Gratin de crêpe roulée à la ricotta, épinard, cèpes et fromage de brebis

• • •

Potage des Grisons «Dumega»

• • •

Carré d'agneau au four aux herbes aromatiques avec sauce à l'ail et poivre vert

Gratin de pommes de terre et poireaux

Brocolis aux amandes et carottes glacées au Porto

• • •

Corbeille de sorbets avec fruits frais

67

.....

Fleurs de saumon mariné et cocktail de crevettes
et avocat avec fruits moutardés

• • •

Risotto à la salade de Trévisé avec carpaccio de canard fumé

• • •

Escalope de veau aux trois champignons à la crème

Jardinière de légumes au beurre

Pommes Duchesse

• • •

Parfait de noisette cassante

71

Variation des hors d'œuvre

Saumon fumé, carpaccio de foie gras de canard, terrine maison, mousse de thon au Whisky

• • •

Risotto au Prosecco avec langoustines et coulis de crustacé au soja

• • •

Filet de bœuf entier au four

Sauce aux truffes et vin de Madère

Légumes de saison

Galette de pommes de terre aux lardons

• • •

Les deux fromages de nos vallées aux raisins et noix

• • •

Feuilleté aux fruits rouges et glace à la vanille

98

La déclaration de l'origine de la viande et du poisson ainsi que des allergènes est disponible directement auprès de nous sur demande. Nous n'utilisons des produits suisses et tenons compte des fournisseurs locaux dans la mesure du possible.

uniquement des produits suisses et tenons compte des fournisseurs locaux dans la mesure du possible.