



Horse Park

VIP-Zelt

Vorspeisetafel

Malanser Hochzeitssuppe mit Salsiz (CH) und Steinpilzen

Capuns mit leichter Sbrinzsauce

Geräuchertes Engadiner Forellenfilet (CH) mit Meerrettich auf Kürbis Chutney

Prättigauer Gerstensalat mit Gemüsewürfel und Bündnerfleisch Tatar
mit Rogenbrotsegel (CH)

dazu Muffin Boursin schwarzer Pfeffer und Sennenbutter



Horse Park

VIP-Zelt

Vorspeisetafel vegetarisch

Malanser Hochzeitssuppe mit Steinpilzen

Capuns mit leichter Sbrinzsauce

Geräuchertes Engadiner Forellenfilet (CH) mit Meerrettich auf Kürbis Chutney

Prättigauer Gerstensalat mit Gemüsewürfel und einem
Tomatengugelhupf mit Bergkräuter

dazu Muffin Boursin schwarzer Pfeffer und Sennenbutter



Hauptgang als Tavolata

(zum selber schöpfen)

Hirschrückenfilet (A) zart rosa gebraten, mit Maienfelder Rotweinsauce

Kalbshüftli (CH) rosa gebraten mit Maienfelder Rotweinsauce

Pochierter Ladina Apfel mit Wildkirschen Kompott
Pizokel mit gerösteten Zwiebeln
Geschmortes Rotkraut, grüne Bohnen mit Kräutern

Für unsere Vegetarischen Gäste

Buntes Gemüse Ragout mit Datteltomaten,
Pizokel und gerösteten Zwiebeln

Unseren Vegetarischen Gästen wird der Hauptgang serviert

Dessert-Symphonie

Bergeller Marroni Törtchen

Griesköpfchen mit mazierten Heidelbeeren

Pfannkuchen Schmarrn mit Birnenkompott und Puschlaver Nusslikör

Pro Person CHF 100.00 exkl. MwSt

Pro Kind CHF 50.00 exkl. MwSt



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel (CH) paniert mit Pommes Frites
und grünen Bohnen
dazu Ketchup und Mayonnaise

Für unsere kleinen Gäste wird keine Vorspeise serviert, sie bekommen zur gleichen Zeit den Hauptgang.

Das Dessert wird bei allen Gästen gleich serviert.



Getränkete

Champagner Laurent Perrier
Orangensaft

Weisswein
Grüner Veltliner Domäne Gobelsberg Kamptal 2019

Rotwein
Jeninser Pinot Noir, Georg Schlegel, Bündner Herrschaft – Schweiz 2018

Bier
Schützengarten Edelspez
Schützengarten alkoholfrei

Mineral Wasser mit & ohne Kohlensäure

Kaffee Bar
Kaffee
Espresso
Tee