

Menüvorschläge

Restaurant & Pizzeria Capellerhof in Chur

Kornplatz 12 – 7000 Chur, Telefon 081 250 34 24

E-Mail: Capellerhofchur@bluewin.ch Homepage: <http://www.capellerhofchur.ch>



Werte Gäste / Stimato Cliente

Anbei unsere Menu Vorschläge. Dies sind ein paar Standartmenus.

Selbstverständlich können Sie auch aber ein Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen,

wir berechne Ihnen den Preis. Oder geben Sie uns Ihr Budget bekannt,

wir unterbreiten Ihnen gerne ein paar Vorschläge zu diesem Preis.

Sie sehen, der Fantasie und unseren Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt und wir gehen (fast) auf jeden Wunsch ein. Fragen Sie einfach nach, wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Falls Sie für einen speziellen Anlass andere Blumendekoration wünschen, wir organisieren Ihnen auch dies gerne. Geben Sie uns einfach Ihre Wünsche und Preisvorstellungen an.

Herzlichen Dank und freundlichen Grüssen

Ciro und Anna Longobardi mit Capellerhof-team



Menu 1

*Bunter Saison Blattsalat
mit Speck und Croutons*

*

*Schweinssteak von grill
Delikat Steinpilzsauce
Saison Gemüse und Butter Nudeln*

*

*Hausgemachter Apfel Jalousie
mit warmer Vanillesauce*

*

Fr.47.00

Menu 2

*Büffelmozzarella mit Tomaten
Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico*

*

*Kalbs Saltimbocca alla romana
mit Salbei und Parmaschinken
Begleitet mit Safran Risotto*

*

*Lauwarme Waldbeeren
mit Vanilleglace und Rahmhaube*

*

Fr.55.00

Menu 3

*Nussl Salat mit Gebraten Speckwürfeln
Gehacktem Ei und Croutons*

*

*Rindsfilet Stroganoff
an Pikanter Paprikarahmsauce
Hausgemachten Spätzle und Rosenbrokkoli*

*

*Mousse Symphonie
Begleitet mit Frische Früchte*

*

Fr.62.00

Menu 4

*Tomatencremesuppe
Rahmtupfer und Knoblauch Crostini*

*

*Saftiger Rindsschmorbraten
an kräftigem Barolojus
Kartoffelstock und glasiertem Gemüse*

*

*Panna Cotta
mit marinierten Orange*

*

Fr.45.00

Menu 5

*Kopferzsalat balsamella
mit Rauchlachsstreifen und Zwiebeln*

*

*Lammnierstück im Gewürzmantel
Fine Kräuternudel
Gemüse Bouquet*

*

*Mango Sorbet
auf einem Ananas-Minze Carpaccio*

*

Fr.53.00

Menu 6

*Schottischer Rauchlachs
Meerrettichschaum und Kräuter Focaccine*

*

*Schweinsfilet im teigentasche
an delikat Steinpilzrahmsauce
Kartoffeln Graten
Bouquet Gemüse*

*

*Karamell Pudding
mit Rahmhaube und Feingebäck*

*

Fr.56.00

Menu 7

*Rinds Bresaola in Carpaccio
auf Rucola Bettsalat*

*

*Braunes Kalbsvoessen
mit Frische Champignons und Croutons
Butter Nudeln und Grill Zucchini*

*

*Coupe
Poire Bell'Helene*

*

Fr.52.00

Menu 8

*Frische Gemüse Cremesuppe
mit Croutons*

*

*Kalbssteak von Grill
an delikat Morchel Sauce
Kartoffel Krokette, Netz-Gemüse*

*

*Schokoladen Profitteroles
mit Frische Frucht begleitet*

*

Fr.55.00

Menu 9

*Tomaten und Mozzarella
auf Rucola Bettsalat
Balsamico Dressing*

*

*Schwedischer Schweinsbraten
mit Pflaumen gespickt
Schlumpf Nudeln
Saison Gemüse*

*

*Duetto Mousse
Zitronen-Schokolade»
mit frische Mango Garniert*

*

Fr.48.00

Menu 10

*Antipasto Rheinfels
«Gemischt Kalt Vorspeisen»*

*

*Lasagne al forno
Hausgemachte*

*

*Duo Braten CAP
Schweins und Kalbs
Kartoffeln Graten und Saison Gemüse*

*

*Frische Fruchtsalat
mit Vanille Eis und Rahm*

*

Fr.60.00

Menu 11

Kräftiger Rindsbouillon mit Sherry

*

Gemischt Saison Salat

*

*Kalbs-Piccata nach Mailänder Art
Spaghetti mit Tomatensauce
Chef Garnitur*

*

*Haugemachte Tiramisu
mit fruchte begleitet*

Fr.53.00

Menu 12

Kircherbsensuppe

*

Geflügel Terrine mit Cumberland

*

*Truthahnbrust Bologna
Schlitz Kartoffeln
Butter Gemüse*

*

*Baby-Banana Split
mit Heisser Schokolade*

Fr.49.00

Menu 13

Tomaten mit Zwiebeln
auf Bundsalat

*

Schweinskotelett von Grill
nach unsere Art zubereitet
Pommes Frites und Saison Gemüse

*

Coupe Tricolore
Pistazien, Zitronen, Orange

*

Fr.42.00

Menu 14

Bündner Gerstensuppe

*

Capuns Val Lumenzia

*

Schweinsbraten
mit Pizokel und Speck Bohnen

*

Apfelkuchen
mit warm Vanillesauce

*

Fr.54.00

Menu 15

Parmaschinken und Mozzarella

*

Trenette al Pesto

Frische Basilikumsauce

*

Kalbs Cordon Bleu (*)

Pommes Frites und Gemüse Bouquet

*

Aprikosen Sorbet mit Grappa Amarone

*

Fr.58.00 /

*mit Schweinsfleisch Fr.53.00

Menu 16

Steinpilzcremesuppe

*

Lauchsafran Risotto

*

Rinds Entrecote Madagaskar
Grün Pfeffersauce
Kroketten und Gemüse garnitur

*

Coupe Melba
Vanille Eis mit Pfirsich und Rahm

*

Fr.58.00



Menu 17

Gemischt Salat

*

Pizza Plausch / divers Sorte
a Diskretion

*

Kugel Eis mit Rahm

Fr.30.00

Ohne Dessert, Fr. 28.00



Menu 18

Gemischt Salat

*

Spaghetti Plausch mit 3er Sauce
a Diskretion

*

Kugel Eis mit Rahm

Fr.30.00

Ohne Dessert, Fr. 28.00