

# TEGIA LARNAGS

## Menüvorschläge Winter 19|20

(für Veranstaltungen ab 15 Personen)

### Menü I

CHF 53.-

Bündnerfleisch auf Ruccola und Parmesan

\*\*\*

Hausgemachte Larnagser Capuns

\*\*\*

Eiskaffee mit Kirsch

### Menü II

CHF 54.-

Randencarpaccio | gratiniertem Geisskäse

\*\*\*

Frisches Mistkratzerli von Kneuss aus dem Ofen | Spinatrisotto

\*\*\*

Tobleronemousse

### Menü III

CHF 52.-

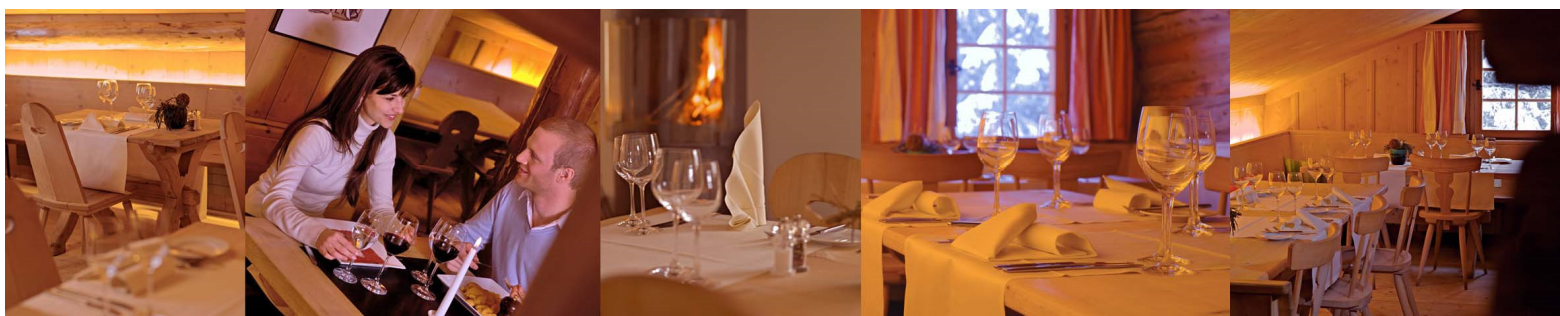
Kürbissuppe | Kernöl

\*\*\*

Brasato mit Quarkpizokel und glasiertem Wurzelgemüse

\*\*\*

Schoggikuchen auf Vanillerahm



# TEGIA LARNAGS

## Menü IV

CHF 58.-

Dreierlei aus der Surselva  
Maluns | Capuns | Pizokel

\*\*\*

Schweinskotlette mit Tomaten-Spinatrisotto und Gemüse

\*\*\*

Affogato al Café

## Menü V

CHF 64.-

Nüsslisalat | Speck und Ei | Belper Knolle

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Butterrösti | gebratenes Gemüse

\*\*\*

Tarte Tatin mit Rumglace

## Menü VI

CHF 85.-

Eisbergsalat mit Riesencrevetten und thousand island dressing

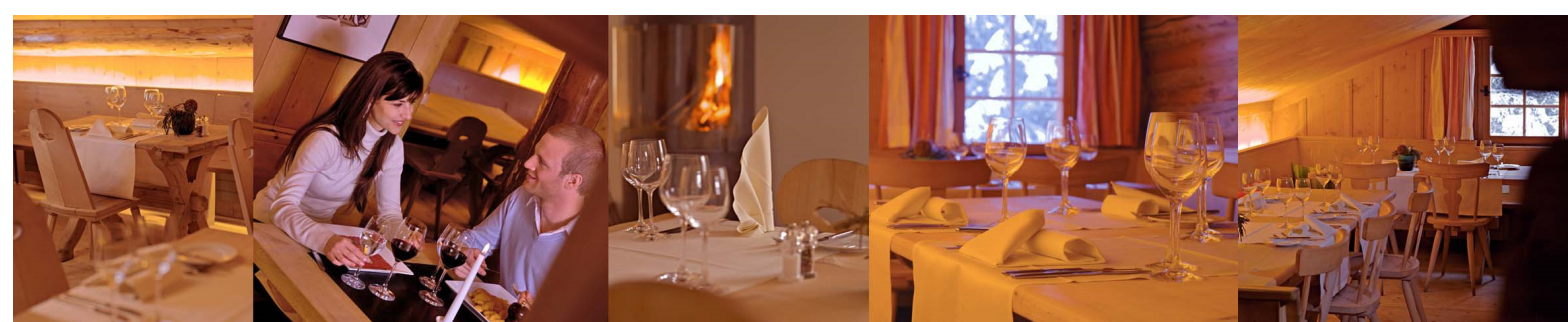
\*\*\*

Kalbskronenkotelette vom Swiss Prim Kalb | Tomahawk im Tavolata-Stil  
mit Alpkäseknödel und Spinatrisotto

\*\*\*

Dessertteller Larnags

Tobleronemousse | gebrannte Creme | Schokokuchen und Sauerrahmglace



# TEGIA LARNAGS

## Chinoise

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkernen

\*\*\*

CHF 71.-

Fondue Chinoise á discretion

(mit Kalbs- und Rindfleisch, verschiedenen Saucen,  
Reis, Kartoffelecken, Frühlingsrollen und frischen Früchten)

\*\*\*

Affogato al Café mit Rum

## 3- Gang Käsefondue

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne

\*\*\*

CHF 53.-

Käsefondue mit Ruchbrot und Kartoffeln  
und saures Gemüse

\*\*\*

Frische Ananas mit hausemachtem Sorbet

