

# TEGIA LARNAGS

## Menüvorschläge 20|21

(für Veranstaltungen ab 15 Personen)

### Apero:

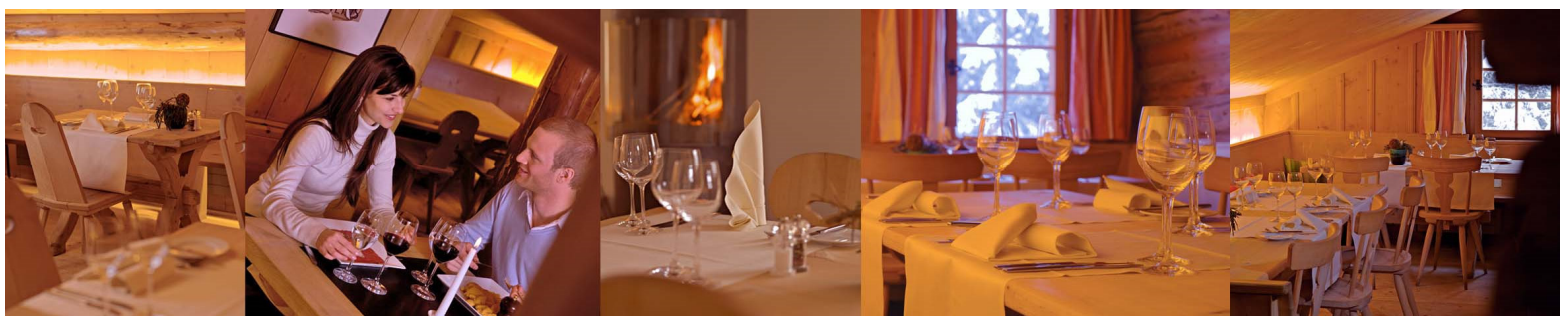
- Bündnerteller pro Teller CHF29.50  
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Alpkäse
- Raclette auf Nussbrot pro Person CHF 9.-
- Käsefondue mit Ruchbrot pro Person CHF 7.50

### Apérogetränke:

- Holunder Collins (in der Sommersaison) CHF 15.-  
Gin | Holunder | Limette | Minze | Sodawasser
- Inge CHF 13.-  
Honig | Ingwer | Prosecco | Limette | Minze | Soda
- Americano CHF 14.-  
Contratto Vermouth | Contratto Bitter | Soda

### Weisswein zum Apéro geeignet

- Riesling Sylvaner | Grendelmeier | Zizers CHF 49.-
- Pinot Gris | Cottinelli | Malans CHF 63.-
- Rosato Merlot | Tamborini | Tessin CHF 52.-
- Arneis | Recit | Piemont CHF 49.-



# TEGIA LARNAGS

## 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 | Butterm Rösti | gebratenes Gemüse

\*\*\*

Tarte Tatin mit Rumglace

## Menü VI

CHF 85.-

Eisbergsalat mit Riesencrevetten und thousand island dressing

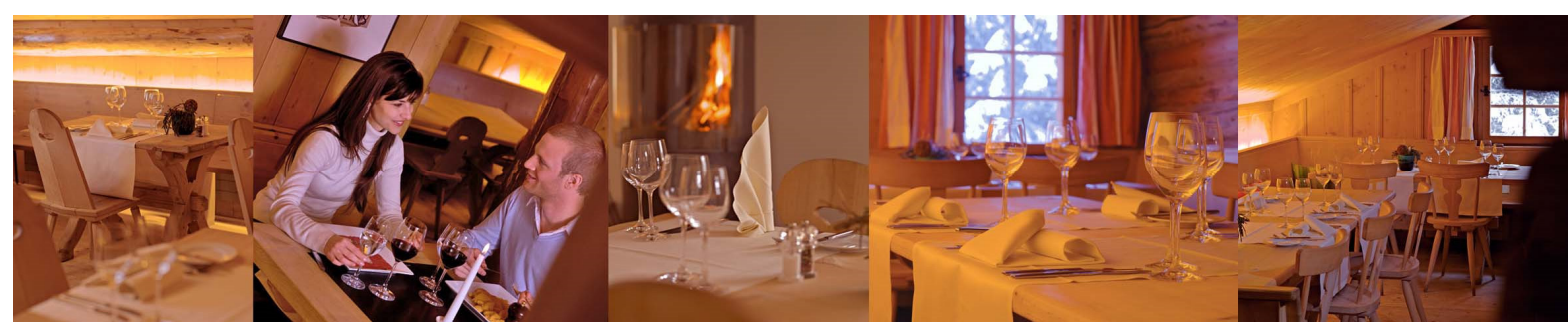
\*\*\*

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 hausgemachtem Sorbet

