

TEGIA LARNAGS

Menüvorschläge 2022

(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 56.-**
- Pinot Gris | Cottinelli | Malans **CHF 62.-**
- Rosato Merlot | Tamborini | Tessin **CHF 59.-**
- Arneis | Recit | Piemont **CHF 58.-**



TEGIA LARNAGS

Menü I

CHF 63.-

Bündnerfleisch auf Ruccola und Parmesan

Hausgemachte Larnagser Capuns

Eiskaffee mit Kirsch

Menü II

CHF 64.-

Randencarpaccio | gratiniertem Geisskäse

Frisches Mistkratzerli von Kneuss aus dem Ofen | Spinatrisotto

Tobleronemousse

Menü III

CHF 54.-

Kürbissuppe | Kernöl

Brasato mit Quarkpizokel und glasiertem Wurzelgemüse

Schoggikuchen auf Vanillerahm



TEGIA LARNAGS

Menü IV

CHF 55.-

Rieslingsuppe mit Capuns

Schweinskotelette mit Tomaten-Spinatrisotto und Gemüse

Affogato al Café

Menü V

CHF 65.-

Saisonaler Salat | Speck und Ei | Belper Knolle

Zürcher Kalbgeschneitztes | Butterrösti | Quarkpizokels | gebratenes Gemüse

Gebrannte Creme

Menü VI

CHF 85.-

Eisbergsalat mit Riesencrevetten und thousand island dressing

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

Dessertteller Larnags

Tobleronemousse | gebrannte Creme | Schokokuchen und Sauerrahmglace



TEGIA LARNAGS

Menü VII

CHF 70.-

Tomate | Burrata

Stroganoff

Larnagser - Dessert - Tapas

Chinoise

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkernen

Fondue Chinoise á discretion

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

Affogato al Café

CHF 71.-

3- Gang Käsefondue

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne

Käsefondue mit Ruchbrot und Kartoffeln
und saures Gemüse

Frische Ananas mit hausgemachtem Sorbet

CHF 55.-

