

# 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 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

\*\*\*

Schweinskotelette mit Tomaten-Spinatrisotto und Gemüse

\*\*\*

Affogato al Café

## Menü V

CHF 64.-

Nüsslisalat | Speck und Ei | Belper Knolle

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnezeltes | Butterrösti | gebratenes Gemüse

\*\*\*

Tarte Tatin mit Vanilleglace

## 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

## 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

## 3- Gang Käsefondue

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne

\*\*\*

CHF 53.-

Käsefondue mit Ruchbrot und Kartoffeln  
und saures Gemüse

\*\*\*

Frische Ananas mit hausgemachtem Sorbet

