

TEGIA LARNAGS

Menüvorschläge 2023

(einheitliches Menü ab 15 Personen)

Apero:

- Bündnerteller pro Teller **CHF29.50**
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Alpkäse
- Raclette auf Nussbrot pro Person **CHF 10.-**
- Käsefondue mit Ruchbrot pro Person **CHF 7.50**

Apérogetränke:

- Mint Collins **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 64.-**
- Arneis | Mocchiero Carbone | Piemont **CHF 59.-**



TEGIA LARNAGS

Menü I

CHF 61.-

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 56.-

Kürbissuppe | Kernöl

Brasato mit Quarkpizokel und glasiertem Wurzelgemüse

Schoggikuchen auf Vanillerahm



TEGIA LARNAGS

Menü IV

CHF 57.-

Rieslingsuppe mit Capuns

Tafelspitz vom Gallowayrind | Meerrettichsauce | Rösti

Affogato al Café

Menü V

CHF 72.-

Saisonaler Salat | Speck und Ei | Belper Knolle

Zürcher Kalbsgeschneitztes | Butterrösti | Quarkpizokels | Gemüse

Gebrannte Creme

Menü VI

CHF 88.-

Curry Kokos-Suppe mit Crevette

Tavolata-Stil

Kalbskronenkotelette vom Swiss Prim Kalb | Tomahawk
mit Rösti und Spinatrisotto

Dessertteller Larnags

Tobleronemousse | gebrannte Creme | Schokokuchen | Sauerrahmglace



TEGIA LARNAGS

Menü VII

CHF 71.-

Gemischter Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkernen

Rindsfilet Stroganoff mit Quarkpizokel

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 79.-

3- Gang Käsefondue

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne

Käsefondue mit Ruchbrot und Kartoffeln
und saures Gemüse

Frische Ananas mit hausgemachtem Sorbet

CHF 59.-

