

Anlässe & Feierlichkeiten

# Menüvorschläge

Sommer 2022



# Sven's Menüvorschläge

Für eure Anlässe und Feierlichkeiten im Sommer 2022 hat unser Küchenchef Sven Heller Menüvorschläge vorbereitet. Aus diesen kann nach eigenen Wünschen ein 3-Gang Menü zusammengestellt werden. Wir bitten euch je einen Vorschlag pro Gang zu wählen. Beim Hauptgang kann natürlich ein Gericht mit Fleisch und ein vegetarisches Gericht gewählt werden.

## Vorspeisen

Kohlrabi-Tatar mit Haselnüssen, Kräutersalat und Apfelvinaigrette	13.5
Randensalat mit Ziegenkäse, Baumnüssen und Brunnenkresse	14
Erbsen-Apfel-Gazpacho	11.5
und Rohschinken-Apfel-Spiess	3.5
Klare Tomatenessenz mit Frischkäse und Basilikumsorbet	14
Bündnerfleisch-Carpaccio mit gepuffter Gerste, Bergkäsecrème, Brot-Chips und Kräuter aus dem Garten	18.5

## Hauptgänge mit Fleisch

Rosa gegarter Rindsbraten mit knuspriger Tessiner Polenta und Zucchetti	32
Rinds-Entrecôte mit einer Variation von geräucherten Karotten und Bizochels	48
CH-Alpen-Zander mit einer klaren Kohlrabisauce, Kartoffeln und Kräutersalat	48

## Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Bergkäse und Honigtomaten	28
Arranchini gefüllt mit Ziegenkäse, Stachelbeerchutney und Sommergemüse	28

## Desserts

Holunderblütensorbet mit Waldbeeren und Prosecco	12.5
Himbeersorbet mit Schoggi-Ganache und süsser Rotweinsauce	14.5
Kalte Chriesisuppe mit Sauerrahmglacé	12.5
Käse-Plättli mit drei Sorten Käse aus der Region, Früchtesenf und eingelegtem Gemüse	16.5

# Arrangements

## **Menüwahl & Personenzahl**

Wir bitten euch, eure Menüwahl und Anzahl Personen inklusive der Anzahl Vegetarier:innen und allfällige Unverträglichkeiten bis mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.

## **Menükarte**

Das Menü wird je nach Wunsch auf einer Menükarte auf dem Tisch oder auf einer grossen Tafel präsentiert. Gerne dürft ihr auch eure eigenen Menükarten gestalten und mitbringen.

## **Tischdekoration**

Bei speziellen Dekorationswünschen wie weissen Tischdecken, Namenskärtchen oder ähnlichem, verrechnen wir einen Aufpreis von 5 CHF pro Person. Gerne offerieren wir auch professionelle Dekorationsvorschläge in Zusammenarbeit mit unseren Partner-Florist:innen.

## **Zapfengeld**

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir 30 CHF Zapfengeld pro 75 cl Flasche.

## **Nachtzuschlag**

Bei Anlässen und Feierlichkeiten berechnen wir ab 1:00 Uhr pro Mitarbeiter:in einen Nachtzuschlag von 50 CHF pro angebrochene Stunde.

# Unsere Produkte

## Fleisch

Wir kaufen von Bio-zertifizierten Bauernbetrieben in der Region jeweils halbe oder ganze Tiere – Bio Natura Beef (Jungrind von Martin Bearth, Fuorns), Schotisches Hochlandrind (Heinrich Riedi, Pardomat; Ronald Cahenzli, Siat), Lamm und Gitzzi/Herbstgitzzi oder Junggeiss (Paul Mathiuet, Cumpadials; Christoph Scalet, Curaglia). Wir verwenden ausschliesslich das Fleisch «unserer» Tiere.

## Käse, Milchprodukte & Eier

Käse, Ziger und Butter beziehen wir entweder direkt über die Bauern in der Region, von den umliegenden Alpen sowie von der Käserei in Brigels oder Trun. Unsere medelina-Hühner legen für euch täglich die Frühstückseier.

## Gemüse, Früchte & Kräuter

Im Sommer und Herbst fliesst vieles aus dem medelina-Garten in unsere Menüs! Ausserdem sammeln wir, was die Natur hergibt: Kräuter, Beeren, Pilze... Zusätzlich beziehen wir Produkte von Bauern aus der Region (Werner Koch, Cumpadials; Sep Benedetg Candinas, Sumvitg; Christoph Scalet, Curaglia; Nadia und David Deplazes, Surrein; Biohof Solanum, Rumein). Wenn wir dennoch bei unserem Gemüsehändler bestellen müssen, achten wir besonders auf Saisonalität und Regionalität.

## Glacé

Unsere Glacésorten beziehen wir von Glatsch Balnot in Surava. Der Betrieb verarbeitet Bio-Milch, Rahm und möglichst viele weitere Produkte aus der Region. In kleineren Mengen produzieren wir auch unser eigenes medelina-Glacé.

## Brot

Wir backen verschiedene Sorten Hausbrot in unserem Steinbackofen täglich frisch. Weizen-, Dinkel- und Roggenbrot ob mit Hefe- oder Sauerteig, je nach Lust und Laune der Bäcker:innen. Ganz exklusiv verwenden wir auch pestizid- und herbizidfrei angebauten Dinkel und Weizen aus dem Bernbiet. Das Korn mahlen wir auf der alten Steinmühle in Disla, Disentis.

## Weiteres aus Eigenproduktion

Unsere medelina-Köche stellen Joghurt, Pasta, viel Eingemachtes, Saucen, sowie alle Kuchen und Gebäcke selber her.

**Hotel medelina**  
Sur Vitg 100  
7184 Curaglia  
+41 (0)81 947 40 77

info@medelina.ch  
www.medelina.ch