

Anlässe & Feierlichkeiten

# Menüvorschläge

Winter 2024



# Menüvorschläge

Für eure Anlässe und Feierlichkeiten ab einer Gruppengrösse von 10 Personen bieten wir euch die folgenden Menüvorschläge an. Ihr könnt euren Menüfavoriten erweitern und auch kulinarische Wünsche einfließen lassen. Gerne besprechen wir mit euch euer Wunschmenü.

## Das Traditionelle

CHF 58

Kürbisrahmsuppe

Rinderroulade vom Hochlandrind aus Siat, gefüllt und geschmort serviert mit feinem Rahmkartoffelpüree und geschmortem Rotkraut

Crêpes mit Rotweinkirschen und hausgemachtem Zimtglace

## Das Wilde

CHF 55

Winterliche Blattsalate mit Rehtrockenfleisch

Hausgebeizter Hirschpfeffer aus der Medelser Hochjagd, serviert mit Bizzochels und geschmortem Rotkraut

Mascarpone Mousse mit Espressosauce

## Das Klassische

CHF 65

Rinderkraftbrühe mit Griessklösschen

Gebratenes Kalbsschnitzel aus Falens/Sumvitg an Steinpilzrahmsauce, mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüseauswahl

Hausgemachtes Vanille-Parfait mit lauwarmer Beersauce

## Das Fleischlose

CHF 52

Eingemachtes und Fermentiertes aus dem medelina Garten

Kürbisgnocchi mit gebratenen Champignons

Hausgemachtes Quittensorbet mit Quittenschnaps von der Brennerei Candinas, Surrein

# 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 Mitternacht pro Mitarbeiter:in einen Nachtzuschlag von 50 CHF pro angebrochene Stunde.

# Unsere Produkte

## Fleisch

Wir kaufen von verschiedenen Bauernbetrieben in der Region jeweils halbe oder ganze Tiere – Bio Natura Beef (Jungrind von Martin Bearth, Fuorns), Kalb- und Lammfleisch (Paul Mathiuet, Cumpadials), Schottisches Hochlandrind (Ronald Cahenzli, Siat) und Gitzi/Herbstgitzi oder Junggeiss je nach Verfügbarkeit bei Produzenten der Val Medel oder der Region.

## 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... Zusätzliches Gemüse beziehen wir vom Biohof Solanum in Rumein oder von Bauern aus der Region (Werner Koch, Cumpadials; Sep Benedetg Candinas, Sumvitg; Nadia und David Deplazes, Surrein). Wenn wir dennoch bei unserem Gemüsehändler bestellen müssen, achten wir besonders auf Saisonalität und Regionalität.

## Glacé

Die Glacé und Sorbets sind hausgemacht, mit Beeren und Früchten aus dem medelina-Garten und der Region.

## 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.

Weitere Informationen zur Kulinarik: [www.medelina.ch](http://www.medelina.ch)

medelina

casa. culinarica. cultura

Via Canduglias 13

7184 Curaglia

+41 81 947 40 77

info@medelina.ch

www.medelina.ch