

Restaurant Karl - Bankettkarte

Bedientes Bankett ab 10 Personen im Restaurant auf Vorbestellung.

Frühling / Sommer (März-September)

Vorspeisen

Marinierte Ochsenherztomate, Burrata, Kalamata Oliven und Basilikum	16.00 CHF
Bio Rindstatar, mit Artischocken, Sardellen und Toastbrot	18.00 CHF
Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill und geräuchertem Lachs	14.00 CHF
Stangenbohnsalat, Cikorino Rosso und Vrenis Bio Geisskäse	16.00 CHF
Bunter Blattsalat, Radiesli, Kresse	9.00 CHF

Hauptspeisen

Ceviche vom Kabeljau (Kalt), Süsskartoffeln, Avocado, Koriander, Erdnüsse	26.00 CHF
Hackbraten vom Puschlaver Berglamm, Kartoffelstock, Marktgemüse	28.00 CHF
Wollschwein Gulasch, Butterspätzli, Stangenbohnen	28.00 CHF
Chili con Carne, Bio Basmatireis, Marktgemüse	23.00 CHF

Herbst / Winter (Oktober-Februar)

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Knoblauch Croutons und Baumnüsse	14.00 CHF
Roh marinierter Fenchelsalat, Orangenfilets, Estragon, Pinienkerne	14.00 CHF
Randen Salat, Sesam, Rucola	13.00 CHF
Bunter Blattsalat, Radiesli, Kresse	9.00 CHF

Hauptgang

Siedfleisch vom Rindstafelspitz, Bouillongemüse, Meerrettichsauce, Preiselbeeren	27.00 CHF
Sanft gegartes Dorschfilet auf Kartoffelstampf, Cima di Rapa, Hummerbisque	27.00 CHF
Ragout vom Hirsch (Bündner Jagd), Butterspätzli, Rosenkohl, Pilze	36.00 CHF
Ragout vom Puschlaver Stallkaninchen, Bulgur, buntes Marktgemüse	28.00 CHF

Vegetarische Gerichte

Pecorino Feigen Ravioli, mit Pilzen, Kräuter, Tomätli	21.00 CHF
Kichererbsen- Auberginen Curry, Bio Basmatireis, Koriander Raita	23.00 CHF
Gebackener Fetakäse, Süsskartoffeln, Baba Ghanoush	24.00 CHF
Chili Sin Carne, Couscous, Marktgemüse	19.00 CHF

Suppen (Sommer)

Gurkenkaltschale mit Minze	9.00 CHF
Gazpacho mit Basilikum	9.00 CHF

Suppen (Winter)

Knollenselleriecrèmesuppe	9.00 CHF
Marroni-Apfelcrèmesuppe mit Sherry	9.00 CHF

Dessert (im Glas)

Panna Cotta mit saisonalen Früchten	6.00 CHF
Tiramisù	6.00 CHF
Mohnmousse mit Erdbeeren	6.50 CHF
Vermicelles, Meringues, Schlagrahm (Winter)	6.50 CHF