

# Menüs & Speisen

## Anlässe im Madrisa-Hof



**MADRISA**  
GENIESSE DEN MOMENT

+41 81 410 21 79  
[madrisa.ch/locations](http://madrisa.ch/locations)

# Menüvorschläge

## Ein Menü für alle

Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Schweinssteak an feiner Pilzsauce  
serviert mit Nudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Feines, hausgemachtes Tiramisu

**Fr. 54.00 pro Person**

## Urchig & Guat

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit  
Peperoni, Champignons und Essiggurken  
serviert mit hausgemachten Spätzli

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce und  
Schlagrahm

**Fr. 61.50 pro Person**

## Bergfreude

Rauchlachstatar an Dillgurken mit  
Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet

\*\*\*

Grüner Mischsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Schweinsfilet an Thymianjus serviert mit  
Plain in Pigna und Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

**Fr. 79.00 pro Person**

## Für Geniesser

Peperoni Crèmesuppe  
verfeinert mit Crème Fraiche und Rucola

\*\*\*

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Kalbsrücken tranchiert an  
Morchelrahmsauce serviert mit  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Toblerone Mousse mit  
Schlagrahm

**Fr. 85.00 pro Person**

### **Chinoise Hit** (bis 60 Personen)

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise mit verschiedenen  
Fleischsorten serviert mit Reis, Pommes  
Duchesse, Essiggemüse und diversen  
hausgemachten Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 89.00 pro Person**

### **Madrisa-Tavolata**

Gemischter Salat in Schüssel auf dem  
Tisch zum selber schöpfen

(mit Hausdressing)

\*\*\*

Capuns Madrisa-Hof, Prättigauer Knödli  
mit Kartoffelstock, Geschnetzeltes mit  
Spätzli und Saisongemüse in Schüsseln  
zum selber schöpfen

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 99.00 pro Person**

### **Festtagsmenü**

Süsskartoffel Crèmesuppe verfeinert mit  
gebratener Ventricina

\*\*\*

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Bearnaise serviert  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 99.00 pro Person**

### **Hochzeitsmenü**

Prättigauer Hochzeitssuppe

\*\*\*

Rauchlachstatar an Dillgurken mit  
Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit  
Zitronensauce serviert mit Jasmin Reis  
und Romanesco

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 114.00 pro Person**

## **Gerne können Sie ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen:**

### **Apéro**

Chips und Nüssli	Fr. 5.50 pro Person
Gemügesticks mit Dip	Fr. 4.00 pro Person
Bruschetta	Fr. 3.00 pro Stück
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 3.00 pro Stück
Quiche (Käse, Gemüse, Zwiebel-Speck, Spinat, Steinpilz, Lachs-Lauch)	Fr. 3.50 pro Stück
Party-Sandwiches (Käse, Schinken, Salami)	Fr. 6.00 pro Stück
Gruyère Chäschüechli	Fr. 2.50 pro Stück
Frische Focaccia aus dem Pizzaofen (1 Portion = 8-10 Stück)	Fr. 12.00 pro Portion
Käse- und Trockenfleischplatte mit Birnenbrot und Brot	Fr. 25.00 pro Person

## **Suppen**

Süsskartoffel Crèmesuppe mit gebratener Ventricina	Fr. 11.50
Bündner Gerstensuppe (auch vegetarisch möglich)	Fr. 12.50
Kokos-Limettensuppe mit Austernpilzen und Gemüse	Fr. 10.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.50
Prättigauer Hochzeitssuppe	Fr. 11.50
Peperoni Crèmesuppe verfeinert mit Crème Fraiche und Rucola	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Basilikum	Fr. 10.50

## **Salate und Kalte Vorspeisen**

Grüner Mischsalat mit Hausdressing	Fr. 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 11.50
Gemischter Salat in Salatschüssel auf dem Tisch zum selber schöpfen (mit Hausdressing)	Fr. 10.00
Vitello Tonnato mit Rucola	Fr. 20.00
Blattsalat «Madrisa» mit gebratenem Speck, Pilzen, Ei und Brotcroûtons	Fr. 13.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 14.50
Rauchlachstatar an Dillgurken mit Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet	Fr. 18.50

## Hauptgerichte

Capuns Madrisa-Hof	Fr. 27.50
Mediterranes Risotto mit Oliven, Rucola und Rohschinken	Fr. 28.00
Prättigauer Knödli mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 27.50
Roastbeef an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 51.00
Kalbsrücken tranchiert an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 49.50
Kalbsfilet tranchiert an Zitronensauce mit Reis und Romanesco	Fr. 59.50
Pouletgeschnetztes an Thai Currysauce mit Jasminreis und Asia Gemüse	Fr. 29.50
Schweinssteak an feiner Pilzsauce mit Nudeln und Saisongemüse	Fr. 27.50
Älplermakkaronen mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Zwiebeln und Apfelmus	Fr. 21.50
Rindsfiletmédaille an Nebbiolo Jus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 59.50
Schweinsfilet an Thymian Jus, serviert mit Plain in Pigna und Saisongemüse	Fr. 39.50
Sauerbraten nach Grossmutterart mit feinem Kartoffelstock, glasierten Karotten und Erbsen	Fr. 37.50

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Peperoni, Champignons,  
Essiggurken und hausgemachten Spätzli Fr. 39.50

Fondue Chinoise mit verschiedenen Fleischsorten (Rind, Schwein,  
Kalb) serviert mit Reis, Pommes Duschesse, Essiggemüse und  
diversen hausgemachten Saucen **(bis 60 Personen)** Fr. 52.50

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Vegi Capuns Madrisa-Hof Fr. 27.50

Steinpilzrisotto (auch vegan und glutenfrei möglich) Fr. 28.00

Weissweinrisotto (Wahlweise mit Tomaten, Gemüse oder Kräutern)  
(auch vegan und glutenfrei möglich) Fr. 25.50

Feiner Ziegenkäse auf sämigem Risotto mit Gemüse und Baumnüssen Fr. 33.50

Tagliatelle an Kräuterrahmsauce und Kirschtomaten Fr. 26.50

Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne Fr. 28.50

## **Desserts**

Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Caramelchöpfli mit Schlagrahm	Fr. 11.00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	Fr. 12.00
Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Schlagrahm	Fr. 14.50
Feines, hausgemachtes Tiramisu	Fr. 12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Fr. 12.50
Hausgemachter Schoggikuchen mit Joghurtglace und Schlagrahm	Fr. 11.80
Überraschungsdessert	Fr. 12.50
Dessertbuffet	Fr. 25.00
Käse- und Dessertbuffet	Fr. 29.00



## Mitternachtssnacks

Basler Mehlsuppe	Fr. 11.50
Bündner Gerstensuppe (auch vegetarisch möglich)	Fr. 12.50
Hot Dog (auch vegetarisch möglich)	Fr. 8.50 pro Stück
Party-Sandwiches (Käse, Schinken, Salami)	Fr. 7.00 pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 3.00 pro Stück
Gruyère Chäschüechli	Fr. 3.00 pro Stück

## Kinderpreise

Kinder bis und mit 3 Jahre sind kostenlos d.h. Menü von Eltern

Kinder ab 13 Jahre zahlen den regulären Menüpreis.

Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	Fr. 15.00
Kindersalat mit Hausdressing ***	Fr. 18.00
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	
Kinderpreis Dessert	Fr. 7.00

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**

**Änderungen der Preise vorbehalten**