

Menuvorschläge

Apéro urchig

La Culina Currymandeln

Appenzeller "Tschipps" aus Gerstenmalz: Paprika & Kräuter

Prussiens mit Speck

CHF 9.00

Apéro gluschtig

Spiess mit Rohschinken und Melonenwürfel

Käsekuchen-Würfel

Tomatenparisette gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Saftschinkentatar mit süssem Senf auf Laugenbrot

CHF 15.00



Apéro festlich

Saku Thunfisch rosa gebraten auf Blumenkohlpüree
mit süss-saurer Sauce

Avocado-Lauchcreme auf Olivenbrot

Couscoussalat mit Mango, Pfefferminze und Sauerrahmsauce

Rindfleischtatar mit Sambal Oelek auf Parisette

Bresaolarollen mit Parmesan und Rucola gefüllt
auf Tomatenbrot

Zitronengrassuppe im Porzellanbecher

CHF 23.00

Möchten Sie selbst etwas zusammenstellen?

Appenzeller "Tschipps" Paprika & Kräuter 50 gr.	CHF 3.00
La Culina Currymandeln 100 gr.	CHF 7.00
Prussiens mit Speck, Käse oder Basilikumpesto pro Pers.	CHF 7.00
Rosmarin-Grissini mit/ohne Rohschinken umwickelt Stk.	CHF 3.00
Focacciawürfel mit Bresaola pro Pers.	CHF 3.00
Faltenbrot mit Rohschinken, Tomaten und Käse pro Pers.	CHF 5.00
Weisstanner Forellenfilet kaltgeräucht auf Apfel-Sellerie Salat	CHF 5.00
Marinierter Lachs an Senfsamensauce auf Parisette Stk.	CHF 4.50
Erbsen-Guacamole mit Lachs-Teriyaki Stk.	CHF 4.50
Saku Thunfisch im Sesammantel mit Kresse auf schwarzem Brot Stk.	CHF 4.50
Kalte Reisteigrolle gefüllt mit Crevetten, Gemüse, Ingwer und Minze an Sojaschaum Stk.	CHF 4.50
Gemischte Brötchen gefüllt mit Bündnerfleisch, Schinken, Salami und Bergkäse Stk.	CHF 4.50
Spiess mit Prättigauer Salsiz, Bauernwurst und Olivenbrot Stk.	CHF 5.00
Olivenbrötchen mit Bündnerfleisch-Tatar Stk.	CHF 5.00
Rohschinken-Melonen-Spiess Stk.	CHF 4.50
Hackfleischkugeln an Mango-Dipsauce mit Chili und Sauerrahm Stk.	CHF 4.50
Marokkanische Pouletburger auf Mini Rösti mit Tomatensalsa Stk.	CHF 6.50
La Culina Wöschhänggi (1 Stk. pro 4 Pers.) mit Landrauchschenken, Salsiz, Hauswurst, Bergkäse, Cherrytomaten, Essiggurken und Brotwürfel	CHF 32.00
Spiesse mit Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum Stk.	CHF 4.00
Randentatar mit gepickeltem Rettich und Estragon-Mayonnaise Stk.	CHF 5.00
Fregolasalat (Sardische Pasta) mit Nüssen, Gemüsebrunoise und weissen & grünen Spargelspitzen Stk.	CHF 5.50
Zucchetti-Cannelloni mit mediterraner Frischkäsefüllung Stk.	CHF 4.50
Mini Wrap mit Erbsen-Guacamole, getrockneten Tomaten und Rucola	CHF 4.50
Lauwarme Käsekuchen-Würfel pro Pers.	CHF 2.00

Vorspeisen

La Culina Wöschhänggi mit Bündner Spezialitäten und Antipasti (für 2 Pers.)	CHF 32.00
Blattsalat mit frischen Kräutern, Greyerzer, Speck, La Culina Knäckebrot und Hausdressing	CHF 11.00
Forellen-Ceviche mit Rauchkartoffelmousse und Minisalaten	CHF 16.00
Andalusischer Brotsalat mit gebratenem Wolfsbarsch	CHF 20.00
Kalt geräuchte Forelle auf Ricotta-Cheesecake mit Minisalaten an Honigvinaigrette	CHF 20.00
Marinierter Lachs mit Dill-Senfsauce, Gurken-Panna cotta und Blattsalat an Tomatenessig-Vinaigrette	CHF 18.00
Törtchen vom Zandermousse mit Wachtelei und Kräutersalat	CHF 21.00
Vitello tonnato-Terrine mit Salatbouquet und Knoblauchcrostini	CHF 19.00
Lauwarme knusprige Pouletbruststreifen mit Tomaten-Vanille-Ketchup auf Mischsalat an weisser Balsamicovinaigrette	CHF 16.00
Sautierte Entenbrust oder sautierter Wolfsbarsch auf Süsskartoffelsalat	CHF 19.00
Asiatisches Beefsteak Tatar mit Toast (140 g)	CHF 26.00
Ziegenfrischkäse auf Radieschen-Carpaccio mit Peperoni-Vinaigrette	CHF 16.00



Saisonale Vorspeisen

Frühling

Gebratener Saibling auf Gurken-Carpaccio mit Holunderblütenessig CHF 20.00

Spargelsalat mit Radieschenvinaigrette und gebratenem Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel CHF 21.00

Sommer

Sommersalat mit Erdbeeren, Apfel, Melone und Rohschinken CHF 16.00

Tomatensalat mit Mini Burrata, Pfirsich und Basilikum CHF 16.00

Herbst

Waldpilzterrine im Hirschschinkenmantel mit Salatbouquet CHF 18.00

Carpaccio vom geräuchten Hirschrückenfilet mit lauwarmen Kräuterseitlingen und Marroni-Rotkrautsalat CHF 19.00

Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli mit Baumnuss-Salbeibutter CHF 17.00

Winter

Rotkrautsalat mit Mango an Himbeeressigsauce CHF 13.00

Nüsslisalat mit Onsenei und knusprigen Speckwürfelchen CHF 16.00

Rollschinkli mit Senfsauce und Sauerkrautstrudel mit Speck CHF 17.00

**Sie wünschen einen gemischten Vorspeisenteller
 oder ein Vorspeisenbuffet?
 Gerne stellen wir diesen gemeinsam mit Ihnen zusammen.**



Buntes Salatbuffet (ab 30 Personen)

CHF 15.00

Mais, Gurke, Randen, Karotte, gemischte Blattsalate, Eisbergsalat, Nüsslisalat, Rucola, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Zweierlei Salatsaucen zur Auswahl

Diverse Garnituren

(Eier gehackt, Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne)

**Möchten Sie das Salatbuffet
mit weiteren Komponenten ergänzen?
Wir beraten Sie gerne!**

Suppen

CHF 9.00 -12.00

Bündner Rieslingsuppe

Arvenholzsuppe

Heusuppe

Karotten-Orangensuppe

Kürbis-Marronisuppe

Ribelmaissuppe mit Popcorn

Pastinaken-Birnensuppe

Zitronengras-Kokossuppe

Japanische Ramensuppe mit kleinem Onsenei

Bündner Gerstensuppe
mit Bündnerfleisch-Mascarponerolle



Bündner Buffet (ab 15 Personen)

CHF 57.00

Vorspeise

Gemischter Blattsalat aus der Schüssel zum Teilen
mit Hausdressing

Hauptgang

Bündner Rieslingsuppe

Mini Churer Fleischtorte

Capuns Val Lumnezia
mit Landjägerwürfelchen und Reibkäse
(vegetarisch möglich)

Gebratene Quark-Pizokels
mit Rahmwirsing und Rohschinkenwürfelchen
(vegetarisch möglich)

+1 Bündner Gericht nach Wahl:

Bündner Gerichte zur Auswahl

Maluns mit Apfelmus und Bergkäse

Dörrbirnen-Ravioli mit Glace de viande und Salbeibutter

Prättigauer Rösti-Ravioli mit Schnittlauchrahmsauce und Reibkäse

*Buchweizenravioli Neri mit Gemüsefüllung und Knoblauchbutter
Geriebener Käse*

*Kartoffelravioli mit Cherrytomaten
mit leichter Tomatensauce oder Salbeibutter*

Plain in pigna (gebackene Ofenrösti) mit Landjägerwürfelchen und Zwiebeln

Sämige Bramata mit Hackfleischkügelchen an Rosmarinrahmsauce

Dessert serviert

Rötelicreme mit marinierten Rötelibirnen
und Nusstortenwürfel



Hauptgänge Geflügel

Maispouletbrust mit Zitronen-Thymianfüllung
Thymianjus
Carnaroli Risotto mit Gemüsebrunoise, Mascarpone
und geriebenem Parmesan CHF 27.00

Pouletbrust mit Salbei und Rohschinken umwickelt
Salbeijus
Weisse Polenta mit geriebenem Parmesan
Italienischer Blattspinat CHF 27.00

Rosa gebratene Entenbrust
Quittensauce
Pilzküchlein
Rosenkohl und Kürbis CHF 30.00

Hauptgänge Schwein

Mit Dörrfrüchten gefüllter Schweinshals im Speckmantel
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Bunter Gemüsemix CHF 24.00

Appenzeller Sonntagsbraten
(Schweinsnierstück und Brät im Speckmantel)
Rosmarinrahmsauce
Gebratene Quark-Pizokels
Glasierte zweifarbige Karotten CHF 29.00

Schweinsnierstück am Stück gebraten
Senfrahmsauce
Weissweinrisotto
Grüne Bohnen mit Speck CHF 31.00

Schweinsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce
Röstipastetchen mit Gemüse CHF 39.00

Schweinsfilet im Blätterteig
Dijonsenfauce
Pariser Kartoffeln
Saisonales Gemüse CHF 39.00

Hauptgänge Rind

La Culina Hackbraten mit Rohschinken Sherryrahmsauce Sämige Bramata mit geriebenem Parmesan Sautierte Kefen mit Schalotten	CHF 28.00
Ungarisches Rindsgulasch mit Sauerrahm Spinatspätzli Zweierlei glasierte Karotten	CHF 31.00
Geschmortes Hochrippenstück Syrahsauce Gratiniertes Kartoffelpüree Gedünstete Bohnen	CHF 35.00
Fleischvogel mit Käse und Speck Rotweinsauce Rösti-Ravioli Saisonales Mischgemüse	CHF 34.00
Mariage von Entrecôte und Perlhuhn Portweinsauce Carnaroli Risotto mit Mascarpone Gemüsebouquet auf Kohlrabiboden	CHF 37.00
Doppeltes Entrecôte Portweinsauce Carnaroli Risotto mit geriebenem Parmesan Gemüsebouquet	CHF 42.00
Rindsfilet rosa gebraten Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Glasierte Minikarotten	CHF 49.00



Hauptgänge Kalb

Ossobuco (Kalbshaxen)
Kräftige Rotweinsauce
Safranrisotto
Caponata

CHF 38.00

Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Butterrösti
Grüne Bohnen

CHF 40.00

Kalbsinvoltini gefüllt mit Bel Paese, getrockneten Tomaten und Spinat
Sämiges Basilikumrisotto mit geriebenem Parmesan
Gebackenes Parmesansegel

CHF 40.00

Kalbssteakmedaillon mit Pinien-Kräuterkruste
Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Serviettenknödel
Karottenblumen

CHF 48.00



Hauptgänge Fisch

Sautiertes Dorschfilet mit Kräuterkruste Rosmarinkartoffeln Gebratene Cherrytomaten	CHF 32.00
Gedämpfter Heilbutt mit Zitrone und Petersilienwurzel Petersilienmousseline Rheintaler Ribelmaisschnitte	CHF 33.00
Gebratener Orkney Lachs Orangensauce Venere Reis Geschmorter Chicoree	CHF 34.00
Gebratener Zander Noilly Prat-Sauce Tagliarini Glasierte zweifarbige Karotten	CHF 34.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet Kartoffelespuma mit Trüffelöl Konfierte Tomaten und glasierte Gurken	CHF 36.00



Vegetarische & vegane Hauptgänge

Ratatouille-Tarte Tatin mit Balsamicoglace und lauwarmem Ziegenfrischkäse	CHF 28.00
Zucchettispaghetti mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schwarzwurzeln Chili-Ingwer-Honigsauce	CHF 26.00
Gebackener Lauch, Süsskartoffelspalten und Blumenkohl auf Couscous mit Curry	CHF 26.00
Vegane, glutenfreie Capuns mit Tomatencoulis und gerösteten Kürbiskernen	CHF 26.00
Gemüseallerlei, Kichererbsen und schwarze Linsen mit Peperonicoulis und Mädesüss	CHF 26.00
Vegane Rösti-Ravioli Kräuterpesto mit Olivenöl Appenzeller Gerstenmalz-Tschipps	CHF 26.00

**Ist Ihr Lieblingsgericht nicht unter den Vorschlägen
oder wünschen Sie ein Hauptgangbuffet mit Ihren Favoriten?
Wir erstellen gemeinsam Ihr Wunschmenu!**



Desserts

Toblerone Kuchen mit Sauerrahmglace und Himbeersauce	CHF 13.00
Cheesecake mit Mango-Kokos-Salat im Glas mit Granola und Passionsfruchtgelee	CHF 15.00
Buttermilchmousse mit Passionsfruchtsauce und marinierten Litschis	CHF 13.00
Zitronentiramisu mit Limoncello und Schokoladensorbet	CHF 14.00
Pistazien-Mascarponetörtchen mit marinierten Himbeeren und Schokoladencrumble	CHF 14.00
Philadelphia-Schokoladen-Lasagne mit Amaretto-Erdbeeren	CHF 14.00
Giotto Mousse auf Birnencarpaccio mit Sauerrahmsauce	CHF 14.00
Erdbeer-Philadelphia-Mille-feuille mit Joghurt-Limettensorbet	CHF 15.00
Zitronentarte mit Snickers Glace	CHF 14.00
Lauwarmes Amarettoküchlein mit Crème brûlée-Glace	CHF 14.00
Saftiger Brownie mit Aprikosengelee	CHF 10.00



**Haben Sie Lust auf ein buntes Dessertbuffet?
Gerne stellen wir Ihre süsse Versuchung zusammen.**

Dessertbuffet

5 verschiedene Desserts

ab CHF 16.00

7 verschiedene Desserts

ab CHF 20.00

Käseplatte pro Portion

CHF 12.50



Preise gültig ab Januar 2021.

Die Preise verstehen sich jeweils pro Person, sofern nicht anders vermerkt.