



Capricorns Wergenstein



Weihnachten in Wergenstein
wahr, besinnlich, genüsslich

Festtagsmenüs

Heiligabend 24. Dez. 2018 bis Neujahr, 01. Januar 2019



Capricorns Wergenstein



Heiligabend, 24. Dez. 2018

Mittagsmenu

Winterlicher Salat mit Rübli und Sellerie



Kartoffellauchsuppe mit Sonnenblumenkernen



Gebackene Hinterrheiner Alpschweinbrust mit Zimt
Bio Risotto und Bohnen-Steckrüben
oder

Bio Risotto mit geschmorten Randen und Steckrüben



Gebrannte Crème mit Vanillerahm und Brätzeli

Bùn apetit!

4-Gang Menu CHF 36.-

3-Gang Menu CHF 32.-



Capricorns Wergenstein



Heiligabend, 24. Dez. 2018 Abendmenu

Amuse bouche

Selleriemousse mit Bündner Rohschinken, Rande und Birnenchutney



Mandelcrèmesuppe mit Riesling verfeinert und gebackenem Lauch



Involtini vom Schweizer Kalb gefüllt mit Pinienkernen und Parmesan
Kartoffeltaler und wilder Broccoli
oder

Grillierter Andeerer Käse mit Kartoffelgaletten und Broccoli



Lauwarmer Zimtkuchen mit Zwetschgen und Marzipanglacé

Bün apetit!

4-Gang Menu CHF 61.- / Vegi: 4-Gang CHF 51.-

3-Gang Menu CHF 51.- / Vegi: 3-Gang CHF 43.-



Capricorns Wergenstein



Weihnachten, 25. Dez. 2018

Mittagsmenu

Nüsslisalat mit Lohner Bio Ei, Knäckebrot und Kartoffeldressing



Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl



Glasierter Braten von der Hinterrheiner Gans mit Feigen
Kartoffelroulade und Wirsinggemüse

oder

Geschmorter Kalbsschulterbraten (CH) mit Äpfel und Zwiebeln
Kartoffelroulade und Wirsinggemüse

oder

Kartoffelroulade mit Wirsing à la crème und gebackenem Federkohl



Zwetschgenkuchen mit Mohnstreusel und Caramelglacé

Bùn apetit!

4-Gang Menu CHF 36.-

3-Gang Menu CHF 32.-



Capricorns Wergenstein



Weihnachten, 25. Dez. 2018

Abendmenu

Amuse bouche

Winterlicher Salat mit Lohner Bio Ei, violetten Rüebl
und Mandarinendressing



Steinpilzcrèmesuppe mit Traubenkernöl



Geschmorte Hinterrheiner Weihnachtsgans
Semmelknödel, Federkohl und Cassis-Rotkraut
oder

Duett vom Schweizer Rind
Semmelknödel und winterliches Gemüse
oder

Semmelknödel mit glasierten Marroni und gebackener Pastinake



Geeister Weihnachtsstollen mit Rosenöl und Mandel-Mohnknusper

Bün apetit!

4-Gang Menu CHF 61.- / Vegi: CHF 51.-

3-Gang Menu CHF 49.- / Vegi: CHF 43.-



Capricorns Wergenstein



Stephanstag, 26. Dez. 2018 Mittagsmenu

Winterlicher Blattsalat mit Preiselbeeren, Croûtons und Kernen



Rüeblicrèmesuppe mit Haselnussöl



Grilliertes Kotelett vom Bierschwein mit Gewürzkruste
Orangen-Risotto und Rotkohl
oder

Gebratener Andeerer Kuhziger mit Risotto und Gemüseragout



Schokoladenmousse mit Cassisbirne und Meringue

Bùn apetit!

4-Gang Menu CHF 36.-

3-Gang Menu CHF 32.-



Capricorns Wergenstein



Stephanstag, 26. Dez. 2018 Abendmenu

Amuse bouche

Gebeizte Lachsforelle mit Sanddorn, Weisskabis
und Kürbiskerndressing



Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Vanille parfümiert
und gebackenem Kuhmilchziger



Grilliertes Schweizer Rindsentrecôte mit Kalbsbackenjus
Kleine Kartoffeln, Pastinakenpüree und gezupfter Rosenkohl
oder

Kleine Kartoffeln mit zweierlei Pastinake und Rosenkohl



Gefüllte Quarkknödel mit Dörrbirne und Quittensorbet

Bün apetit!

4-Gang Menu CHF 55.- / Vegi: CHF 49.-

3-Gang Menu CHF 47.- / Vegi: CHF 43.-



Capricorns Wergenstein



Montag, 31. Dez. 2018
Mittagsmenu

Gemischter Salat mit Rande, Sprossen und Kürbiskernen



Apfel-Pastinakencrèmesuppe



Gebackener Avner Bio Fleischkäse
Bündner Pizokeln und Cima di Rapa
oder

Gran Alpin Pizokeln mit Andeerer Käse und wilder Broccoli



Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm

Bùn appetit!

4-Gang Menu CHF 36.-

3-Gang Menu CHF 32.-



Capricorns Wergenstein



Neujahr, 01. Januar 2019 Mittagsmenu

Prosit Neujahr mit einem Glas Prosecco

Winterlicher Blattsalat mit Rande, Knäckebrot und Alpkäse



Kleine Gerstensuppe mit Rauchfleisch



Rollbraten vom Avner Bio Rind mit Madeirajus
Bündner Bramata und glasiertes Wintergemüse
oder

Gebratene Polenta mit glasiertem Wintergemüse und Baumnußsauce



Caramelköpflì mit Vanillerahm und Pflaumenkompott

Bùn appetit!

4-Gang Menu CHF 43.-

3-Gang Menu CHF 39.-



Capricorns Wergenstein



Neujahr, 01. Januar 2019 Abendmenu

Amuse bouche

Randencarpaccio mit Nüsslisalat und geräuchertem Hirschschlegel



Cappuccino vom Kürbis mit Safran



Grilliertes Rindsfiletmedaillon mit Feigenkruste

Serviettenknödel und Wirsinggemüse

oder

Gebratener Kräuterknödel mit Wirsing à la crème und Gemüse



Gefüllte Zimtcrêpe mit Sanddornbirne und Apfelsorbet

Bùn apetit!

4-Gang Menu CHF 55.- / Vegi: CHF 49.-

3-Gang Menu CHF 47.- / Vegi: CHF 43.-