



Capricorns Wergenstein

=

Wichtige Information für die Planung Ihres Anlasses

- Menuwahl:** Die aufgeführten Menus sind Vorschläge und Ideengeber. Haben Sie persönliche Wünsche, möchten Sie einzelne Gänge ändern oder ganze Menus neu zusammenstellen? Teilen Sie uns Ihre Menuvorstellungen mit. Wir stellen gerne Ihr Wunschmenu zusammen.
- Wir bitten Sie, uns die Menuwahl mindestens 10 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.
- Personenzahl:** Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt.
- Menukarte:** Das Menu kann je nach Wunsch auf handgeschriebenen Schiefertafeln oder auf gefalteten Menukarten präsentiert werden.
- Tischdekoration:** Bei speziellen Dekorationswünschen, die durch das Hotel organisiert werden, verrechnen wir CHF 5.- pro Person.
- Blumenschmuck** Gerne bestellen wir für Sie das passende Blumengesteck. Dieses wird mit einer zusätzlichen Kommission von 10% auf den Rechnungsbetrag verrechnet.
- Zapfengeld:** Für mitgebrachten Wein verrechnen wir CHF 30.- pro 75cl Flasche.
- Präsentationstechnik:** Im Hotel sind Lautsprecher, Beamer, festmontierte Leinwand (im Seminarraum „Sala Capricorn“) und eine mobile Leinwand vorhanden.
- Feuerwerke:** Kann ohne Bewilligung abgelassen werden.
Mitteilung an Gemeindepräsidenten Herr Marco Dolf.
- Himmelslaternen:** Steigen lassen von Himmellaternen nur bei optimalen Witterungsbedingungen.
- Nachtzuschlag:** Bei organisierten Anlässen berechnen wir ab 02.00 Uhr pro Mitarbeiter einen Nachtzuschlag von CHF 40.- pro angebrochene Stunde.
- Deklaration:** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive 8% MwSt. (ab 1.1.2018 MwSt. 7.7%)
Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz und wenn immer möglich aus der Region.



Capricorns Wergenstein

=

MENU GANZJÄHRIG

MENU I

Rindskraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen

∞∞∞∞

Wergensteiner Rindshackbraten mit Pilzrahmsauce
Kartoffelpüree und Rüebl-Erbsengemüse

∞∞∞∞

Gebrannte Crème mit Schlagrahm und Brätzeli
CHF 33 pro Person

MENU II

Saisonaler Blattsalat mit Croûtons, gerösteten Kernen
und Hausdressing

∞∞∞∞

Grilliertes Schweinssteak (CH) mit Kräuterbutter
Buttertagliatelle und glasierten Rüebl

∞∞∞∞

Apfelküchlein mit Vanillesauce
CHF 39 pro Person

MENU III

Gemischter Salat mit Rüebl, Mais und Sellerie

∞∞∞∞

Gebratenes Rindsentrecôte (CH) mit Thymianjus
Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

∞∞∞∞

Schokoladenbrownie mit Waldbeersauce und Caramelglacé
CHF 47 pro Person



Capricorns Wergenstein

MENU IV

Tomatencrèmesuppe mit Bergpfefferrahm

∞∞∞∞

Gebratener Malanser Pouletschenkel
Bio Risotto und grünen Bohnen

∞∞∞∞

Orangenkuchen mit Schokoladenglacé
CHF 43 pro Person

MENU V (bis 20 Personen)

Saisonaler Blattsalat mit Apfeldressing

∞∞∞∞

Cordon Bleu vom Schwein (CH) mit Andeerer Käse und Schinken
Ostschweizer Pommes frites und saisonales Gemüseallerlei

∞∞∞∞

Capricorns Fruchtsalat mit Zitronensorbet
CHF 45 pro Person



Capricorns Wergenstein

MENU SAISONAL

FRÜHLING (April bis Juni)

Frühlingsalat mit Sprossen, Kresse und Andeerer Joghurtdressing

∞∞∞∞

Grilliertes Rindshuftmedaillon mit Kräuterjus
neuen Kartoffeln, weissen und grünen Spargeln

∞∞∞∞

Rhabarber-Parfait mit Waldmeister marinierten Erdbeeren

CHF 46 pro Person

SOMMER (Juli bis August)

Rucolasalat mit Mathoner Kuhziger und getrockneten Tomaten

∞∞∞∞

Im Ofen gebratener Schweinskotelettebraten mit Kräuter-Senfkruste
Bündner Bramata und sommerliches Gemüsepotpourri

∞∞∞∞

Waldbeerroulade mit Joghurtglacé und marinierten Beeren

CHF 47 pro Person



Capricorns Wergenstein

HERBST (September bis Oktober)

Nüsslisalat mit Lohner Bio Ei, Croûtons und gebratenen Pilzen

∞∞∞∞

Zweierlei vom einheimischem Hirsch (rosa gebratene Hirschschlegel und Pfeffer)
Butterspätzli, Rotkohl, glasierten Maroni und Portweinbirne

∞∞∞∞

Zimtcrêpe mit Apfelkompott und Traubensorbet

CHF 52 pro Person

WINTER (Dezember bis März)

Selleriemousse auf Randencarpaccio und Meerrettich

∞∞∞∞

Am Stück gebratenes Roastbeef (CH) mit Pinot Noir-Schalotten
Bündner Pizokel und Wirsing

∞∞∞∞

Honigwaffeln mit marinierten Zwetschgen und Haselnussglacé

CHF 49 pro Person



Capricorns Wergenstein

=

BÜNDNER MENU

Mathoner Kuhzigerstrudel mit gezupftem Salat
und Andeerer Schnittlauchquark

∞∞∞∞

Bündner Festtagssuppe mit Kräutern

∞∞∞∞

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Riesling-Butterschaumsauce
Plain in Pigna mit Speck und Krautstiel

∞∞∞∞

Caramelmousse mit Birnenmürbteig und Walnussglacé
CHF 62 pro Person

GOURMET MENU (bis 20 Personen)

Carpaccio vom einheimischen Rind mit Sufner Pecorino
und Gran Alpin Gersten-Popcorn

∞∞∞∞

Schamser Bergheuschaumsuppe mit Mangoldpraline

∞∞∞∞

Raviolo gefüllt mit Mathoner Kuhziger und Wergensteiner Salbeibutter

∞∞∞∞

Am Stück gebratener Kalbsrücken (CH) mit Backenjus
Kartoffelbuchteln und glasiertes Wurzelgemüse

∞∞∞∞

Variation vom Sanddorn aus Trans
(Küchlein, Mousse, Sorbet)
CHF 76 pro Person



Capricorns Wergenstein

SUPPE

Zur Ergänzung der aufgeführten 3-Gang Menus

Rinderkraftbrühe mit Flädli und Gemüse

Kartoffelschaumsuppe mit Speck und Petersilie

Karotten-Orangencrèmesuppe mit Kräuterschaum

Peperonicrèmesuppe mit Parmesanschaum

Steinpilzcrèmesuppe mit Lauchöl und Croûtons

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und seinem Öl

Für ein 4-Gang Menu beträgt der Preis zwischen CHF 52 bis 65 pro Person

=

=

BÜNDNER BUFFET (ab 20 Personen)

Vorspeise

Saisonale Blattsalat und angemachte Salate mit drei verschiedenen Dressings

Steinbock-Hörnissalat mit Kräutern und Gemüse

Trockenfleisch-Spezialitäten aus der Region

Mathoner Kuhziger mit CH-Rapsöl und gerösteten Kernen

Käseauswahl von der Sennerei Andeer mit Birnenbrot

Kleine Gerstensuppe

Hauptgangauswahl

Rindsschmorbraten (CH) mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen

∞∞∞∞

Pizzoccheri mit Andeerer Käse, Wirsing, Kartoffeln und Bündnerfleisch

∞∞∞∞

Quarkpizokel mit Mangold, Bergkäse, Bündner Rohschinken und Apfelmus

Dessert

Gebrannte Crème mit Brätzeli

Buttermilchwaffeln mit Honig und marinierten Früchten

Caramelköpfler mit Trockenfrüchten

Bündner Nusstorte

Puschlaver Maroniflammerie mit Zwetschgen

Fruchtsalat und/oder Beeren

CHF 55 bis 75 pro Person

Die einzelnen Buffetkomponenten können ergänzt oder weggelassen werden



Capricorns Wergenstein

IMBISS VORSCHLÄGE

Salate

pro Person

Fitnesssteller

- mit gebackenen Eglifilets (CH) und Remouladensauce CHF 24
- mit Schweinsspiessli (CH) und Barbecuesauce CHF 25
- mit gebackenen Mathoner Kuhzigerbällchen und Kräuterquarksauce CHF 23

Sandwiches

Hot Sandwich mit gemischtem Salat

- mit Schinken, Ananas und Alpkäse CHF 22
- mit Poulet, Birne und Gorgonzola CHF 24

Klassisches Clubsandwich mit Pommes Chips (bis 20 Personen)

Poulet, Speck, Eisbergsalat, Tomate, Bio Ei CHF 26

Bündner Klassiker

Bündner Teller mit Käse, Bio Ei, Brot und Butter CHF 17.50

Viamala Huuswurst mit Pommes und frites kleinem Salat CHF 13

Bündner Gerstensuppe CHF 10



Capricorns Wergenstein

VORSCHLÄGE FÜR APERO HÄPPCHEN

pro Person

Chips Paprika und natur	CHF	1.50
Capricorns Popcorn, Nüsse und Blätterteig-Käsestangen	CHF	6
Diverses Blätterteiggebäck (3 Stück pro Person) Schinkengipfeli, Quiches, Pizzen	CHF	5.50
Köstlichkeiten aus der Region (pro Person) verschiedene Käse von der Sennereien Andeer, Sufers & Splügen mit Andeerer Birnenbrot Trockenfleisch von der Viamala Metzger in Andeer	CHF	12
Verschiedenes rohes saisonales Gemüse mit Dipsaucen aus Quark, Bio Sauerrahm, Pesto	CHF	5
Satéspiessli vom Malanser Poulet mit Erdnussauce	CHF	5
Mathoner Kuhzigerbällchen mit Tomatenpesto	CHF	5
Splügner Käsecrème im Gewürzcornet	CHF	5.50
Canapes mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Bergkäse (je 1 Stück pro Person)	CHF	9
mit Rindertatar, geräucherter Lachs, gebeizte Forelle (je 1 Stück pro Person)	CHF	12