



**Capricorns Wergenstein**

## FEIERLICHKEITEN & ANLÄSSE

Feste im Capricorns sind wahr, weitsichtig, einfach und unvergesslich!



## 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.
- Allergien:** Bitte teilen Sie frühzeitig allfällige Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten mit
- Personenzahl:** Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt. Diese Anzahl wird anschliessend in Rechnung gestellt.
- Menukarte:** Das Menu kann je nach Wunsch 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 35.- pro 75cl Flasche.
- Präsentationstechnik:** Im Hotel sind Lautsprecher, Beamer, festmontierte Leinwand (im Seminarraum „Sala Capricorn“) und eine mobile Leinwand vorhanden.
- Nachzuschlag:** Bei organisierten Anlässen berechnen wir ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter einen Nachzuschlag von CHF 50.- pro angebrochene Stunde.
- Deklaration:** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive 7.7% MwSt.  
Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz und wenn immer möglich aus der Region.



## Capricorns Wergenstein

### MENU GANZJÄHRIG

#### MENU I

Rindskraftbrühe mit Gemüse und Flädli

∞∞∞∞

Wergensteiner Rindshackbraten mit Rahmsauce  
Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und saisonales Gemüse

∞∞∞∞

Gebrannte Caramelcrème mit Schlagrahm

**CHF 35.- pro Person**

#### MENU II

Saisonaler Blattsalat mit Nüssen, Kernen und Crôutons  
und Hausdressing

∞∞∞∞

Grilliertes Schweinssteak (CH) mit Kräuterbutter  
Hausgemachte Teigwaren und Ofengemüse

∞∞∞∞

Tonka-Bohnen Panna cotta mit Waldbeerenkompott und Vanilleglecé

**CHF 43.- pro Person**

#### MENU III

Gemischter Salat mit Rande, Gurken, Rettich, Rübli und gekochtem Ei  
Hausdressing

∞∞∞∞

Gebratenes Rindsentrecôte (CH) mit Kräuterjus  
Kartoffelgratin und Broccoli

∞∞∞∞

Himbeeren-Tiramisu mit Himbeeren-Kompott und Löwenzahnsorbet

**CHF 48.- pro Person**



## Capricorns Wergenstein

### **MENU IV**

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

∞∞∞∞

Pouletbrust Saltimbocca mit Bündner Rohschinken  
Safranrisotto und saisonales Marktgemüse

∞∞∞∞

Fruchtwähe mit Vanilleglacé

**CHF 44.- pro Person**

### **MENU V**

Gemüse-Rohkostsalat mit Apfel und Joghurtdressing

∞∞∞∞

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

∞∞∞∞

Capricorns Fruchtsalat mit Zitronensorbet

**CHF 47.- pro Person**



## Capricorns Wergenstein

### MENU SAISONAL

#### FRÜHLING (April bis Juni)

Frühlingsalat mit Sprossen, Kresse, Radisli und Gemüsevinaigrette

∞∞∞∞

Grilliertes Rindshuftmedaillon mit Kräuterjus  
neuen Kartoffeln, und weissen Spargeln

∞∞∞∞

Rhabarber-Parfait mit marinierten Erdbeeren und Vanilleglacé

**CHF 47.- pro Person**

#### SOMMER (Juli bis August)

Marinierter Andeerer Kuhziger mit Rucola-Spinatsalat und Cherry Tomaten

∞∞∞∞

Schweinskrustenbraten mit Bratenjus  
Bündner Bramata und sommerliches Grillgemüse

∞∞∞∞

Andeerer Quarkmousse mit marinierten Beeren und Erdbeerglacé

**CHF 47.- pro Person**



## Capricorns Wergenstein

### **HERBST (September bis Oktober)**

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Lohner Bio Ei

∞∞∞∞

Zweierlei vom Hirsch (Nierstück und Pfeffer)  
mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Weissweibirne und hausgemachten Spätzli

∞∞∞∞

Apfel-Tarte Tatin mit Schlagrahm und Zimtglacé

**CHF 53.- pro Person**

### **WINTER (Dezember bis März)**

Karamellierter Sufner Geisskäse mit grilliertem Radicchio, Rande und Portulak

∞∞∞∞

Am Stück gebratenes Roastbeef (CH) mit Rotweincharlottensauce  
Bündner Quarkpizokel und Rahm-Wirsing

∞∞∞∞

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zwetschgenkompott

**CHF 51.- pro Person**



## Capricorns Wergenstein

### BÜNDNER MENU

Lauwarmes Geisskäseküchlein mit Gersten-Gemüse-Salat  
und gezupften Salatspitzen

∞∞∞∞

Bündner Hochzeitssuppe mit Schnittlauch

∞∞∞∞

In Malanser Pinot Noir geschmorter Rindsbraten  
Bündner Bramata Polenta und Krautstiel

∞∞∞∞

Marronimousse mit Medelser-Honig, Meringue und Nussglacé  
**CHF 65.- pro Person**

### SOMMER-GOURMET MENU (bis 20 Personen)

Tartar vom gebeiztem Swiss Lachs aus Lostallo, Sauerrahm  
Salatspitzen und Brioche

∞∞∞∞

Safrancrèmesuppe mit Gemüseperlen und Bündnerfleisch

∞∞∞∞

Steinpilz-Risotto mit Blattspinat und Kräutersalat

∞∞∞∞

Kalbfleischinvoltini mit Rohschinken, gefüllt mit Andeerer Käse  
mit gebratenem sommerlichem Gemüse und konfierten Tomaten

∞∞∞∞

Zitronen-Thymian Crème brûlée  
und Sauerrahmsorbet  
**CHF 79.- pro Person**



## Capricorns Wergenstein

### **SUPPE**

#### **Zur Ergänzung der aufgeführten 3-Gang Menus**

Rinderkraftbrühe mit Flädli und Gemüse

Kartoffelschaumsuppe mit Speck und Petersilie

Karotten-Ingwercremesuppe mit Kräuterschaum

Peperonicremesuppe mit Parmesanschaum

**Für ein 4-Gang Menu beträgt der Preis zwischen CHF 52.- bis 68.- pro Person**

### **VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE**

Quarkpizokel mit Mangold, Bergkäse und Apfelmus

Pizzoccheri mit Andeerer Käse, Wirsing, Kartoffeln und Salbeibutter

Gebratener Andeerer Kuhziger aus der Sennerei Andeer (lokaler Frischkäse)...

Mit Splügner Frischkäse gefüllte Kräutercrêpe...

...Beilage vom Hauptgericht oder nach Wahl (Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Risotto usw.)



## Capricorns Wergenstein

### **BÜNDNER BUFFET (ab 20 Personen)**

#### **Vorspeise**

Saisonale Blattsalat und angemachte Salate mit drei verschiedenen Dressings

Siedfleischsalat mit Kräutern und Gemüse

Trockenfleisch-Spezialitäten aus der Region

Andeerer Kuhziger mit Tomatenpesto und gerösteten Kernen

Käseauswahl von der Sennerei Andeer mit Birnenbrot

Kleine Bündner Gerstensuppe

#### **Hauptgangauswahl**

Weide-Rindsschmorbraten (CH) mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen

∞∞∞∞

Pizzoccheri mit Andeerer Käse, Wirsing, Kartoffeln und Bündnerfleisch

∞∞∞∞

Quarkpizokel mit Mangold, Alpkäse, Bündner Rohschinken und Apfelmus

#### **Dessert**

Gebrannte Crème mit Mandelhippen

Quarkmousse mit Honig und marinierten Früchten

Caramelköppli mit saisonalen Früchten

Bündner Nusstorte

Puschlaver Maroni-Schokoladen-Küchlein 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 29.-
- mit Schweinsspiessli (CH) und Barbecuesauce CHF 29.-
- mit gebackenen Andeerer Kuhzigerbällchen und Kräuterquarksauce CHF 25.-

#### Bündner Klassiker

**Bündner Teller** mit Alpkäse, Bio Ei, Brot und Butter CHF 19.-

**Andeerer Käsewurst** mit Pommes frites und kleinem Salat CHF 18.-

**Bündner Gerstensuppe** CHF 10.50



## Capricorns Wergenstein

### VORSCHLÄGE FÜR APERO HÄPPCHEN

	<b>pro Person</b>
Chips Paprika und natur	CHF 2.-
Capricorns Käseküchlein, Nüsse und Blätterteig-Käsestangen	CHF 6.-
Diverses Blätterteiggebäck (3 Stück pro Person) Schinkengipfeli, Quiches, Pizzen	CHF 6.-
Köstlichkeiten aus der Region (pro Person) verschiedene Käse von der Sennereien Andeer, Sufers & Splügen mit Andeerer Birnenbrot Trockenfleisch von der Viamala Metzg in Andeer	CHF 18.-
Verschiedenes rohes saisonales Gemüse mit Dipsaucen aus Quark, Bio Sauerrahm, Pesto	CHF 6.-
Andeerer Kuhzigerbällchen mit Tomatenpesto	CHF 6.-
Splügner Käsecrème Roulade	CHF 5.50
Canapes mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Alpkäse, Spargel (je 1 Stück pro Person)	CHF 9.-
mit Rindertatar, geräucherter Lachs, Roastbeef (je 1 Stück pro Person)	CHF 12.-