



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.
- Nachtzuschlag:** Bei organisierten Anlässen berechnen wir ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter einen Nachtzuschlag von CHF 50.- pro angebrochene Stunde.
- Deklaration:** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inklusive 8.1% 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 40.- 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 46.- pro Person

MENU III

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

∞∞∞∞

Gebratenes Rindsentrecôte (CH) mit Kräuterjus
Kartoffelgratin und Broccoli

∞∞∞∞

Himbeeren-Tiramisu mit Himbeeren-Kompott und Löwenzahnsorbet

CHF 54.- pro Person



Capricorns Wergenstein

MENU IV

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

∞∞∞∞

Pouletbrust Saltimbocca mit Bündner Rohschinken
Safranrisotto und saisonales Marktgemüse

∞∞∞∞

Fruchtwähe mit Vanilleglacé

CHF 49.- 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 52.- 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 53.- 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 51.- 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 56.- 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 58.- 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 68.- 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 83.- 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 59.- bis 69.- 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 59.- bis 78.- 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 31.-
- mit Schweinsspiessli (CH) und Barbecuesauce CHF 31.-
- mit gebackenen Andeerer Kuhzigerbällchen und Kräuterquarksauce CHF 28.-

Bündner Klassiker

Bündner Teller mit Alpkäse, Bio Ei, Brot und Butter CHF 21.-

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

Bündner Gerstensuppe CHF 11.50



Capricorns Wergenstein

VORSCHLÄGE FÜR APERO HÄPPCHEN

pro Person

Chips Paprika und natur	CHF	3.-
Capricorns Käseküchlein, Nüsse und Blätterteig-Käsestangen	CHF	7.-
Diverses Blätterteiggebäck (3 Stück pro Person) Schinkengipfeli, Quiches, Pizzen	CHF	7.-
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	19.-
Verschiedenes rohes saisonales Gemüse mit Dipsaucen aus Quark, Bio Sauerrahm, Pesto	CHF	7.-
Andeerer Kuhzigerbällchen mit Tomatenpesto	CHF	7.-
Splügner Käsecrème Roulade	CHF	6.-
Canapes mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Alpkäse, Spargel (je 1 Stück pro Person)	CHF	9.-
mit Rindertatar, geräucherter Lachs, Roastbeef (je 1 Stück pro Person)	CHF	13.-