

# Menüs & Speisen

## Anlässe im Madrisa-Hof



**MADRISA**  
GENIESSE DEN MOMENT

+41 81 410 21 79  
[madrisa.ch/locations](http://madrisa.ch/locations)

# Menüvorschläge

## Ein Menü für alle

Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Schweinssteak an feiner Pilzsauce  
serviert mit Nudeln und Saisongemüse

\*\*\*

Feines, hausgemachtes Tiramisu

**Fr. 52.50 pro Person**

## Urchig & Guat

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit  
Peperoni, Champignons und Essiggurken  
serviert mit hausgemachten Spätzli

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce und  
Schlagrahm

**Fr. 57.50 pro Person**

## Bergfreude

Gebeizter Lachs mit Röstigalette,  
Sauerrahm und Salatbouquet

\*\*\*

Grüner Mischsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Gefülltes Schweinsfilet umwickelt mit  
Speck, nappiert mit sämiger  
Waldpilzsauce serviert mit  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

**Fr. 77.00 pro Person**

## Für Geniesser

Tomatencrèmesuppe verfeinert mit  
Basilikum

\*\*\*

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Kalbsrücken tranchiert an  
Morchelrahmsauce serviert mit  
Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Toblerone Mousse mit  
Schlagrahm

**Fr. 79.00 pro Person**

### **Chinoise Hit** (bis 60 Personen)

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise mit verschiedenen  
Fleischarten serviert mit Reis, Pommes  
Duchesse, Essiggemüse und diversen  
hausgemachten Saucen

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 85.00 pro Person**

### **Madrisa-Tavolata**

Salatschüssel auf dem Tisch zum selber  
schöpfen (mit Hausdressing)

\*\*\*

Capuns Madrisa-Hof, Prättigauer Knödel  
mit Kartoffelstock, Geschnetzeltes mit  
Spätzli und Saisongemüse in Schüsseln  
zum selber schöpfen

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 99.00 pro Person**

### **Festtagsmenü**

Tomatencremesuppe verfeinert mit  
Basilikum

\*\*\*

Gemischter Salat mit Hausdressing

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Bearnaise serviert  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 97.00 pro Person**

### **Hochzeitsmenü**

Prättigauer Hochzeitssuppe

\*\*\*

Gebeizter Lachs mit Röstigalette,  
Sauerrahm und Salatbouquet

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit  
Zitronensauce serviert mit Reis und  
Broccoli

\*\*\*

Dessertbuffet

**Fr. 105.00 pro Person**

## **Gerne können Sie ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen:**

### **Apéro**

Chips und Nüssli	Fr. 5.00 pro Person
Gemüsesticks mit Dip	Fr. 3.50 pro Person
Prättigauer Knödli am Spiessli	Fr. 2.50 pro Stück
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 2.50 pro Stück
Quiche (Käse, Gemüse, Zwiebel-Speck)	Fr. 3.00 pro Stück
Party-Sandwiches (Käse, Schinken, Salami)	Fr. 5.00 pro Stück
Gruyère Chäschüechli	Fr. 2.00 pro Stück
Frische Focaccia aus dem Pizzaofen (1 Portion = 8-10 Stück)	Fr. 10.00 pro Portion
Käse- und Trockenfleischplatte mit Birnenbrot und Brot	Fr. 25.00 pro Person

## **Suppen**

Gemüsecrèmesuppe	Fr. 10.00
Bündner Gerstensuppe (auch vegetarisch möglich)	Fr. 11.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 9.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.00
Prättigauer Hochzeitssuppe	Fr. 11.50
Bauernsuppe mit Gemüse und Speck	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Basilikum	Fr. 10.50

## **Salate und Kalte Vorspeisen**

Grüner Mischsalat mit Hausdressing	Fr. 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 10.50
Salatschüssel auf dem Tisch zum selber schöpfen (mit Hausdressing)	Fr. 10.00
Blattsalat mit Ei und Hausdressing	Fr. 10.00
Blattsalat «Madrisa» mit gebratenem Speck, Pilzen, Ei und Brotcroûtons	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 14.50
Gebeizter Lachs mit Röstigalette, Sauerrahm und Salatbouquet	Fr. 16.50

## Hauptgerichte

Capuns Madrisa-Hof	Fr. 27.50
Prättigauer Risotto	Fr. 28.00
Prättigauer Knödli mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 25.50
Roastbeef an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 51.00
Schweinsfilet «Saltimbocca» mit Risotto und Saisongemüse	Fr. 29.50
Kalbsrücken tranchiert an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 45.50
Kalbsfilet tranchiert an Zitronensauce mit Reis und Broccoli	Fr. 52.50
Pouletgeschnetztes an rassisger Currysauce mit Trockenreis und Saisongemüse	Fr. 25.50
Schweinssteak an feiner Pilzsauce mit Nudeln und Saisongemüse	Fr. 25.50
Kalbscordon-Bleu mit Pommes Duchesse und Gemüsebouquet <b>(bis 40 Personen)</b>	Fr. 48.50
Älplermakkaronen mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Zwiebeln und Apfelmus	Fr. 20.50
Rindsfiletmédailon an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 54.50

Gefülltes Schweinsfilet umwickelt mit Speck, nappiert mit sämiger Waldpilzsause, serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 39.50
Sauerbraten nach Grossmutterart mit feinem Kartoffelstock, glasierten Karotten und Erbsen	Fr. 34.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und hausgemachten Spätzli	Fr. 36.50
Fondue Chinoise mit verschiedenen Fleischsorten (Rind, Schwein, Kalb) serviert mit Reis, Pommes Duschesse, Essiggemüse und diversen hausgemachten Saucen <b>(bis 60 Personen)</b>	Fr. 49.50

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Vegi Capuns Madrisa-Hof	Fr. 27.50
Steinpilzrisotto (auch vegan und glutenfrei möglich)	Fr. 28.00
Gemüserisotto (auch vegan und glutenfrei möglich)	Fr. 24.00
Weissweinrisotto (auch vegan und glutenfrei möglich)	Fr. 24.00
Feiner Ziegenkäse auf sämigem Risotto mit Gemüse und Baumnüssen	Fr. 33.50

## Desserts

Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Caramelchöpfli mit Schlagrahm garniert	Fr. 11.00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	Fr. 11.00
Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Schlagrahm	Fr. 12.50
Feines, hausgemachtes Tiramisu	Fr. 12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Fr. 12.50
Hausgemachter Schoggikuchen mit Joghurtglace und Rahm	Fr. 10.50
Überraschungsdessert	Fr. 12.50
Dessertbuffet	Fr. 25.00
Käse- und Dessertbuffet	Fr. 25.00

## Mitternachtssnacks

Basler Mehlsuppe	Fr. 11.50
Bündner Gerstensuppe (auch vegetarisch möglich)	Fr. 11.50
Hot Dog (auch vegetarisch möglich)	Fr. 7.00 pro Stück
Party-Sandwiches (Käse, Schinken, Salami)	Fr. 5.00 pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 2.00 pro Stück
Gruyère Chäschüechli	Fr. 2.00 pro Stück

## Kinderpreise

Kinder bis und mit 3 Jahre sind kostenlos d.h. Menü von Eltern

Kinder ab 13 Jahre zahlen den regulären Menüpreis.

Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	Fr. 15.00
Kindersalat mit Hausdressing ***	Fr. 18.00
Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus	
Kinderpreis Dessert	Fr. 7.00

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**