

Menüs & Speisen

Anlässe Madrisa-Alp



MADRISA
GENIESSE DEN MOMENT

+41 81 410 21 79
madrisa.ch/locations

Menüvorschläge

Urchig & Guat

Gemischter Salat mit Hausdressing

Capuns Madrisa-Alp

(auch vegetarisch möglich)

Überraschungsdessert

Fr. 47.00 pro Person

Alp Hit

Gemischter Salat mit Hausdressing

Fleischvogel

serviert mit Spätzli und Saisongemüse

Überraschungsdessert

Fr. 50.00 pro Person

Bündner Menü

Bündner Gerstensuppe

Prättigauer Knödli

serviert mit Kartoffelstock und

Saisongemüse

Caramelchöpfli mit Schlagrahm garniert

Fr. 45.50 pro Person

Klassisch & Guat

Gemischter Salat mit Hausdressing

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce

serviert mit Röstigaletten und

Saisongemüse

Dessertbuffet

Fr. 70.50 pro Person

Fondueplausch

(bis 150 Personen)

Salatbuffet mit zwei Dressings und Brot

Käsefondue mit Brot à discrétion

Überraschungsdessert

Fr. 54.00 pro Person

Raclette & Tischgrill

(bis 80 Personen)

Salatbuffet mit zwei Dressings und Brot

Raclette und Tischgrill verschiedene

Käse- und Fleischsorten serviert mit

Kartoffeln und Reis, Essiggemüse und

diversen hausgemachten Saucen

Hausgemachtes Schoggi Mousse

Fr. 76.50 pro Person

Spaghettiplausch

Salatbuffet mit zwei Dressings und Brot

Spaghetti mit verschiedenen Saucen

(Napoli, Bolognese, Pesto und

Carbonara)

Dessertbuffet

Fr. 77.50 pro Person

Bündner Buffet

Salatbuffet mit zwei Dressings und Brot

Bündner Gerstensuppe

Buffet mit Prättigauer Knödli und

Kartoffelstock, Älplermakkaronen und

Apfelmus, Capuns und Saisongemüse

Dessertbuffet

Fr. 94.00 pro Person

Gerne können Sie ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen:

Apéro

Chips und Nüssli	Fr. 5.00 pro Person
Gemügesticks mit Dip	Fr. 3.50 pro Person
Prättigauer Knödli am Spiessli	Fr. 5.00 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. 10.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 8.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 8.00

Salate

Grüner Mischsalat mit Hausdressing	Fr. 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 10.50
Salatbuffet mit zwei Dressings und Brot	Fr. 14.50

Hauptgerichte

Capuns Madrisa-Alp	Fr. 26.00
Käsefondue mit Brot à discrétion (bis 150 Personen)	Fr. 29.00
Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Fr. 29.00
Spaghettiplausch (Napoli, Bolognese, Pesto und Carbonara)	Fr. 38.00
Prättigauer Knödli mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 25.00
Fleischvogel mit Spätzli und Saisongemüse	Fr. 29.00
Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse	Fr. 29.00
Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce mit Röstigaletten und Saisongemüse	Fr. 35.00
Kalbsschulterbraten an Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 39.00
Raclette und Tischgrill – verschiedene Käse- und Fleischsorten serviert mit Kartoffeln und Reis, Essiggemüse und diverse hausgemachte Saucen (bis 80 Personen)	Fr. 52.00

Vegetarische Hauptgerichte

Vegi Capuns Madrisa-Alp	Fr. 26.00
Rösti mit Saisongemüse	Fr. 23.00
Spätzlipfanne mit Saisongemüse	Fr. 27.00
Pizokel mit Spinat und Saisongemüse	Fr. 25.00

Desserts

Crèmeschnitte	Fr. 7.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr. 11.50
Caramelchöpfli mit Schlagrahm garniert	Fr. 10.00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	Fr. 10.00
Hausgemachtes Schoggi Mousse	Fr. 10.00
Streuselkuchen mit Rahm (Apfel oder Zwetschgen)	Fr. 8.00
Überraschungsdessert	Fr. 10.50
Dessertbuffet	Fr. 25.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.