

H O T E L RESTAURANT



ROSEG GLETSCHER

———— PONTRESINA ————

MENUVORSCHLÄGE

Wolfgang & Lucrezia Pollak-Thom

Val Roseg

7504 Pontresina

Tel: 081 / 842 64 45

Fax: 081 / 842 68 86

info@roseg-gletscher.ch

www.roseg-gletscher.ch

Apero Beilagen

Kalt

- Selleriestangen mit Weichkäsemousse pro Stück Fr. 1.70
- Bruschette „Toscana“ pro Stück Fr. 1.70
- Parisette mit Rauchlachs und Meerrettichschaum pro Stück Fr. 3.20
- Bündnerfleischrose mit frischem Geisskäse pro Stück Fr. 2.70
- Gemischte Kalte Platte mit Engadiner Spezialitäten pro Person Fr. 15.50

Warme

- Schinkengipfeli pro Stück Fr. 1.70
 - Minipizzas pro Stück Fr. 1.70
 - Gebratene Speckbrötchen pro Stück Fr. 1.20
 - Parisette mit geschmolzenem Raclettekäse pro Stück Fr. 3.20
 - Rindertartar auf Wurzelbrot pro Stück Fr. 3.20
 - Gemischter Teller mit 6 verschiedenen Canapés
- ab minimum 4 Personen pro Person Fr. 24.50

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Bündnerteller | Fr. 27.50 |
| <input type="checkbox"/> | “Insalata Caprese”
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum | Fr. 15.50 |
| <input type="checkbox"/> | Carpaccio „Val Roseg“
Zarter Bresaola, Parmesanflocken und Olivenöl | Fr. 19.50 |
| <input type="checkbox"/> | Saisonaler grüner Blattsalat | Fr. 9.— |
| <input type="checkbox"/> | Saisonaler gemischter Salat | Fr. 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Zartes Hirschcarpaccio „Moutta Crasta“ | Fr. 24.50 |
| <input type="checkbox"/> | Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen
und Hirschfiletwürfeln, an einer Himbeervinaigrette | Fr. 19.50 |
| <input type="checkbox"/> | Ruccolasalat mit lauwarmen Pfifferlingen
Parmesanflocken und Balsamico Vinaigrette | Fr. 18.50 |

Suppen

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Bündner Gerstensuppe | Fr. 9.— |
| <input type="checkbox"/> | „Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe | Fr. 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Kraftbrühe mit Flädli | Fr. 8.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tomatencrèmesuppe mit Rahm | Fr. 10.— |
| <input type="checkbox"/> | Consommé mit Mark | Fr. 12.50 |

Warme Vorspeisen oder Vegi Hauptgerichte

- Hausgemachte Capuns, ½ Port. Fr. 14.50 Fr. 19.50
(Bündner Spezialität gefüllte Mangoldblätter
mit Spätzliteig, Landjäger und Bündnerfleisch)

- Veltliner Pizzocheri
Buchweizennudeln mit Kartoffeln,
Blattgemüse und Käse überbacken ½ Port. Fr. 14.50 Fr. 19.50

- Gnocchetti di Chiavenna
(Spätzli mit Käse überbacken und gerösteten Zwiebeln) Fr. 19.50

- Steinpilze mit Polenta, Nudeln oder Risotto Fr. 34.50

Hauptgerichte

- Zartes Roastbeef an Sauce Bearnaise* Fr. 35.50

- Brasato Valtellinese* Fr. 32.50
Veltliner Rindsschmorbraten

- Kalbs-Piccata an Marsalasauc* Fr. 37.50

- Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons* Fr. 37.50

- Glasierter Schweinsbraten mit Rosmarin* Fr. 25.50

- Risotto „Roseg“ Fr. 29.50
(Safranrisotto mit Schweinsgeschnetzeltem)

- Riz Casimir Fr. 26.50

- Zartes Rindsfilet „Wellington“ an einer
Sauce Périgueux Fr. 47.50

Wildgerichte

- Hirschpfeffer Colani* Fr. 35.50
Serviert mit Preiselbeeren und karamellisierten Marronen
- Hirschfilet-Medaillon mit gebratenen Pilzen* Fr. 45.50
Serviert mit Preiselbeeren und karamellisierten Marronen
- Wildgeschnetztes an Pilzrahmsauce* Fr. 34.50
- Rehspiessli im Speckmantel*
auf glassierten Pfifferlingen und Karottengemüse Fr. 42.50
- Rehrücken nach „Förster Art“*
auf Vorbestellung ab 6 Personen mit allen Garnituren Fr. 52.50

**Beilagen zu allen Gerichten*

*Risotto, Polenta, Nudeln,
Pommes Frites, Spätzli*

Raclettes

- Raclette à discretion (nur Käse) Fr. 32.50
Mit Perlzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen, Raclettekartoffeln

Fondues

- Käsefondue « Roseg » Fr. 32.50
mit Pellkartoffeln
- Fondue Chinoise (200 gr. Fleisch pro Person) Fr. 54.00
(Kalbfleisch-, Schweinefleisch- und Pouletscheiben in Bouillon,
mit diversen hausgemachten Saucen, Senffrüchte, Mixed Pickles,
Reis oder Pommes Frites)
- Fondue Bourguignonne (200 gr. Fleisch pro Person) Fr. 54.00
(Rindfleischstücklein in Öl, mit diversen hausgemachten Saucen,
Senffrüchte, Mixed Pickles, Reis oder Pommes Frites)

„Äpler Büffet“

(mindestens 35 Personen)

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami
Hirsch- und Steinbock Salsiz
Engadiner Alpkäse und Birnenbrot

Äpler Makkaronen
Hausgemachte Capuns

Saftiger Beinschinken
Charnigna Engiadinaisa (Rindsgeschnetzeltes mit Waldpilzen)

Kartoffelgratin

Spätzli

Gemüse

Reichhaltiges Dessertbüffet Val Roseg

Fr. 79.00 pro Person

„Colani Büffet“

(mindestens 35 Personen)

Bündner Gerstensuppe

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Bündnerfleisch, Salami, Alpkäse und Birnenbrot
Hirschcarpaccio „Moutta Crasta“
Hirsch- und Steinbock Salsiz
Hausgemachte Wildterrine mit Sauce Cumberland

Veltliner Pizzocheri

(Buchweizennudeln mit Wirz, Kartoffeln, Bergkäse und Salbeibutter)

Hirschwurst

Wildgeschnetzeltes „Alp Misaun“

Rehspiessli mit Speckmantel

Gämsepfeffer „Colani“

Polenta, Spätzli

Rosenkohl, Apfelrotkraut, Rotweibirne und karamellierte Marronen

Reichhaltiges Dessertbüffet Val Roseg

Käseplatte

Fr. 105.00 pro Person

Dessert

- | | | |
|--------------------------|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> | Reichhaltiges Dessert-Bufferet
(Bestandteil eines Menus) | Fr. 19.50 |
| <input type="checkbox"/> | Reichhaltiges Dessert-Bufferet
(als Hauptgang) | Fr. 35.00 |
| <input type="checkbox"/> | Apfelküchlein mit Vanillesauce | Fr. 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Apfelstrudel mit Vanillesauce | Fr. 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacè | Fr. 10.50 |
| <input type="checkbox"/> | Erdbeerschnitte / Cremeschnitte | Fr. 6.50 |
| <input type="checkbox"/> | Schale gemischte Wald-Beeren | Fr. 17.50 |
| <input type="checkbox"/> | Heisse Beeren mit Vanilleeis und Rahm | Fr.12.50 |
| <input type="checkbox"/> | Rotweinzwetschgen mit Zimtglacè und Rahm
(nur im Winter erhältlich) | Fr. 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Karamelköpfler mit Rahm | Fr. 7.50 |
| <input type="checkbox"/> | Schokimousse „Black & White“ auf Vanillespiegel | Fr. 11.50 |

Die Menüvorschläge sind für Gesellschaften oder Gruppen
ab mindestens 20 Personen

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs beraten wir Sie gerne. Selbstverständlich senden wir Ihnen auch gerne unsere komplette Weinkarte um den passenden Wein auszusuchen. Wir möchten uns im Voraus für Ihr Interesse bedanken und würden uns freuen, Sie bei uns im Restaurant als Gast bewirten und begrüßen zu dürfen.

Ihr Rosegteam

Allgemeine Bestimmungen

1. Die genaue Personenzahl muss 2 Tage im Voraus rückbestätigt werden.
2. Die rückbestätigte Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
3. Zahlungsmöglichkeiten: Sie können die Rechnung bar, mit Einzahlungsschein oder Kreditkarte begleichen