

SPEISEKARTE

FÜR GRUPPEN
UND GESELLSCHAFT



Zanuz  **BERGGASTHAUS**

SUPPEN

SOUPS

Bouillon mit Flädli Bouillon with patties	6.50
Bouillon mit Backerbsen Bouillon with baked peas	6.50
Karottensuppe mit Ingwer Carrot soup with ginger	8.50
Rustikale Tomatencremesuppe Rustic Cream of Tomato Soup	8.50

SALATE

SALADS

Kleiner grüner Salat small green salad	6.50
Grüner Salat green salad	9.50
Kleiner gemischter Salat small mixed salad	8.50
Gemischter Salat mixed salad	11.50
Nüsslisalat mit Ei mixed salad	12.50

SALATBUFFET

SALAD BUFFET

Grüner Salat, Maissalat, Randensalat, Rote Bohnen, Karottensalat, Tomaten Mozzarella, Gurkensalat, Kartoffelsalat Beilagen; Zwiebeln, Brotroutons, Schnittlauch, French - und Italien Dressing und diverses Brot Green salad, corn salad, beetroot salad, red beans, carrot salad, tomato mozzarella, cucumber salad, Potato salad Garnishes; onions, bread croutons, chives, French - and Italien dressing and various breads	18.00
---	-------

KALTE GERICHTE

COLD DISHES

Regionale Käseplättli Regional cheese plates	24.00
Zanuzer Plättli Bünderfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Bergkäse, Weichkäse, garniert mit Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken, Tomaten Zanuzer Plättli Grisons meat, raw ham, salami, ham, mountain cheese, soft cheese, garnished with silver onions, baby corn, pickles, tomatoes	25.00

HAUPTGERICHTE 10 BIS 20 PERSONEN

MAIN COURSES 10 TO 20 PEOPLE

1/2 Poulet mit Pommes Frites 1/2 chicken with french fries	26.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Tagesgemüse Pork cream schnitzel with noodles and vegetables of the day	28.00
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln und Tagesgemüse Veal cream schnitzel with noodles and vegetables of the day	40.00
Schweins Saltimbocca mit Risotto und Grilltomaten Pork saltimbocca with risotto and barbequetomatoes	28.00
Kalbs Saltimbocca mit Risotto und Grilltomaten Veal saltimbocca with risotto and barbequetomatoes	40.00
Rindshuftschnitzel mit Pommes Frites und Tagesgemüse dazu hausgemachte Kräuterbutter Beef escalope with french fries and vegetables of the day served with homemade herb butter	43.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Tagesgemüse Breaded pork schnitzel with french fries and vegetables of the day	27.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites und Tagesgemüse Veal sausage with onion sauce with french fries and vegetables of the day	21.50
Pouletschnitzel an Pilzsauce mit Nudeln und Tagesgemüse Chicken escalope in mushroom sauce with noodles and vegetables of the day	29.00

HAUPTGERICHTE 20 BIS 100 PERSONEN

MAIN COURSES 20 TO 100 PEOPLE

Spaghetti Plausch mit 3 Saucen Spaghetti chat with 3 sauces	28.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln und Tagesgemüse Pork schnitzel Zurich style with noodles and vegetables of the day	28.00
Schweinsvoessen nach Art des Hauses mit Kartoffelstock und Tagesgemüse Pork hors d'oeuvre in the style of the house with Potato mash and vegetables of the day	28.00
Schweinscarrebraten an Pilzsauce mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse Roast pork with mushroom sauce with potato gratin and vegetables of the day	31.00
Kalbs/Rindsbraten an Rotweinsauce mit Polenta und Tagesgemüse Roast veal/beef with red wine sauce with polenta and vegetables of the day	34.00
Rindssaftpätzli mit Kartoffelstock und Tagesgemüse Beef noodles with mashed potatoes and vegetables of the day	33.00
Fleischvogel an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Tagesgemüse Meat bird in red wine sauce mashed with potatoes and vegetables of the day	25.00
Kalbscarrebraten an Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse Roast veal with porcini mushroom sauce with potato gratin and vegetables of the day	49.00
Pouletbrust in Streifen an Currysauce mit Trockenreis und Früchtégarnitur Chicken breast in strips with curry sauce, dry rice and fruit garnish	28.00

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Spaghetti Plausch mit Tomatensauce, Vegan, Bolognese und Pesto Spaghetti chat with tomato sauce Vegan Bolognese or pesto	28.00
Vegane Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Tagesgemüse Vegan chicken nuggets with fries and vegetables of the day	23.50
Vegane Schnitzel an Pilzsauce mit Nudeln und Tagesgemüse Vegan escalope with mushroom sauce with noodles and vegetables of the day	25.50
Kartoffel- Kürbiskernen Rösti mit Raclettekäse überbacken, dazu Schälchen gemischter Salat Potato-pumpkin seed rösti with raclette cheese au gratin served with a small bowl of mixed salad	22.50
Gemüsestrudel vegan, mit Tomatensauce und dazu Schälchen gemischter Salat Vegetable strudel vegan, with tomato sauce and served with bowls of mixed salad	22.50
Käsefondue Zanuz mit diverssem Brot und Ananasstückli Cheese fondue Zanuz with various bread and pineapple pieces	28.80

DESSERT

DESSERT

1 Kugel Glace mit Rahm 1 scoop ice cream with cream	5.30
Panna Cotta mit Waldbeerenpulpe und Rahm Panna cotta with wild berry pupus and cream	8.50
Karamelköpflli mit Rahm Caramel headlet with cream	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm Apple strudel with vanilla sauce and cream	8.50
Cake Cassata mit Rahm Cake Cassata with cream	8.50
Cake Cappuccino mit Rahm Cake Cappuccino with cream	8.50

DESSERTBUFFET

DESSERTBUFFET

Schokoladen Mousse, Cappuccino Mousse, Fruchtsalat, Panna Cotta, Karamelköpflli, gebrannte Creme, Glace, Roulade, Käseplatte Chocolate mousse, Cappuccino mousse, Fruit salad, Panna cotta, caramel headlet, Burnt cream, Glace, Roulade, Cheese platter	20.00
---	-------