

Grotto De-Ritz 6558 Lostallo Tel 091 830 13 88

Apéro für Bankett

Apéro

<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>sFr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>2 dl</i>	<i>sFr.</i>	<i>5.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	<i>sFr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>sFr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Analcolico (Alkoholfrei)</i>	<i>1 dl</i>	<i>sFr.</i>	<i>3.20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>3 dl</i>	<i>sFr.</i>	<i>3.--</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>Liter</i>	<i>sFr.</i>	<i>9.50</i>

Oder ein Gläschen Wein ?

Als Apéro empfehlen wir Ihnen einen weissen Merlot 5 dl sFr. 15.--

Zum knabbern dazu....

<i>....Pommes-Chipes, Erdnüssli</i>	<i>pro Person</i>	<i>sFr.</i>	<i>3.--</i>
<i>....Blätterteiggebäck</i>	<i>pro Person</i>	<i>sFr.</i>	<i>5.80</i>
<i>....Amuse bouche</i>	<i>pro Person</i>	<i>sFr.</i>	<i>6.50</i>
<i>oder</i>			
<i>....eine Tessinerplatte</i>	<i>pro Person</i>	<i>sFr.</i>	<i>9.--</i>

Saison 2011

Bankett-Speisekarte

Salate

<i>Saisonsalat</i>	<i>sFr.</i>	7.--
<i>Gemischter Salat</i>	<i>sFr.</i>	8.--
<i>Kartoffelsalat</i>	<i>sFr.</i>	8.--
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	<i>sFr.</i>	8.--

Suppen

<i>Minestrone</i>	<i>sFr.</i>	8.50
<i>Busecca (Minestrone mit Kutteln)</i>	<i>sFr.</i>	9.50

Kalte Vorspeisen

* <i>Tessiner Teller</i>	<i>sFr.</i>	12.50
* <i>Bündnerfleisch Teller</i>	<i>sFr.</i>	13.--
* <i>Rohschinken Teller</i>	<i>sFr.</i>	12.50

Warme Vorspeisen

* <i>Risotto con funghi</i>	<i>sFr.</i>	12.50
* <i>Gnocchi alla nonna</i>	<i>sFr.</i>	12.50
* <i>Lasagne al forno</i>	<i>sFr.</i>	12.50
* <i>Gemüselasagne</i>	<i>sFr.</i>	12.50

* auch als Hauptgänge möglich!

Hauptgänge

Vom Grill

<i>Costine</i>		<i>sFr.</i> 15.50
<i>Entrecôte vom Rind</i>	200g	<i>sFr.</i> 20.--
<i>Entrecôte vom Ross</i>	220g	<i>sFr.</i> 20.--
<i>Filet vom Ross</i>	200g	<i>sFr.</i> 24.50
<i>Spiessli</i>		<i>sFr.</i> 15.50
<i>Megaspiess</i>	400g	<i>sFr.</i> 25.50

<i>.....gerne servieren wir Ihnen Polenta,</i>	<i>sFr.</i> 5.--
<i>Safran-Risotto,</i>	<i>sFr.</i> 8.50
<i>oder Pilzrisotto dazu</i>	<i>sFr.</i> 10.50

Aus der Pfanne (ab 20 Personen)

<i>Ragoût e polenta</i>	<i>sFr.</i> 21.50
<i>.....mit grünem Salat</i>	<i>sFr.</i> 25.50
<i>.....mit gemischtem Salat</i>	<i>sFr.</i> 26.50
<i>(3 Tage im Voraus bestellen!)</i>	

Aus dem Ofen (ab 20 Personen)

<i>Lasagne</i>	<i>sFr.</i> 16.50
<i>.....mit grünem Salat</i>	<i>sFr.</i> 21.50
<i>.....mit gemischtem Salat</i>	<i>sFr.</i> 22.50

Für Vegetarier

<i>Panada (paniertes Tomme auf dem Grill gebraten)</i>	
<i>Mit grossem gemischtem Salat garniert</i>	<i>sFr. 19.50</i>
<i>Grosser Salatteller mit Ei</i>	<i>sFr. 15.50</i>
<i><u>Ab 5 Personen:</u></i>	
<i>Risotto con funghi</i>	<i>sFr. 16.50</i>
<i>.....mit grünem Salat</i>	<i>sFr. 22.50</i>
<i>.....mit gemischtem Salat</i>	<i>sFr. 23.50</i>
<i>Gnocchi mit Tomatensauce</i>	<i>sFr. 15.50</i>
<i>.....mit grünem Salat</i>	<i>sFr. 21.50</i>
<i>.....mit gemischtem Salat</i>	<i>sFr. 22.50</i>
<i>Gemüselasagne</i>	<i>sFr. 15.50</i>
<i>.....mit grünem Salat</i>	<i>sFr. 21.50</i>
<i>.....mit gemischtem Salat</i>	<i>sFr. 22.50</i>

Für die „sportlichen“

<i>Fitness-Teller</i>	
<i>Rumpsteak mit grossem gemischtem Salat garniert</i>	<i>sFr. 25.50</i>

Für „heisse“ Tage

<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>sFr. 10.50</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>sFr. 17.50</i>
<i>Wurst- Käsesalat einfach</i>	<i>sFr. 12.50</i>
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	<i>sFr. 19.50</i>
<i>Vitello tonnato mit Salat</i>	<i>sFr. 24.50</i>
<i>.....kleine Portion</i>	<i>sFr. 18.50</i>
<i>Roastbeef mit Salat</i>	<i>sFr. 24.50</i>
<i>.....kleine Portion</i>	<i>sFr. 18.50</i>

Saisonale Spezialitäten

Ab Mitte September

Diverse Wildspezialitäten (10 Tage vorher bestellen)

*Hirsch-oder Rehpfefter mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierte Marroni und Apfel* sFr. 29.50

*Rehrücken rosa gebraten mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierte Marroni und Apfel* sFr. 45.50

*Entrecôte vom Hirsch am Grill mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierte Marroni und Apfel* sFr. 42.50

Wild Gourmet Menü

Reh-Carpaccio

Kürbis-Curry-Crèmesuppe

*Entrecôte vom Hirsch am Grill gebraten mit hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Apfel mit Preiselbeerkonfi*

Kastanienmousse mit frischen Feigen garniert

sFr. 54.50

Saison 2011
Ab Mitte Oktober bis Ende November

Metzgete (Freitag, Samstag, Sonntag)

BUFFET

Blut-und Leberwurst, Schweinswädli, Saucisson, Speck, Wienerli, Schwänzli, Schnörli und Zunge mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Apfelschnitzli

sFr. 30.--

Neu im Sortiment

(1 Woche im voraus zu bestellen!)

Mistkratzerli (500 g) mit grünem Salat sFr. 22.50

.....mit Überfallhärddöpfel sFr. 27.50

Pouletflügeli (5 Stück) mit Überfallhärddöpfel und Tagessalat sFr. 21.50

Dessert

Tiramisu sFr. 9.50

Tagesglace sFr. 5.50

Mousse au chocolat sFr. 9.50

Coupe (Saisonbedingt) sFr. 9.50

Dessertteller sFr. 12.50

Kastanienmousse sFr. 10.50

Karamelköpfli sFr. 6.50

Panna cotta sFr. 6.50

Wir wünschen von ganzem Herzen „ en Guete“

Petra mit Team

Saison 2011

Menüs ab 20 Personen:**Menü 1***Gemischter Salat*

Costine

*Tiramisu**oder**Mousse au chocolat**sFr. 28.50*

(mit grünem Salat serviert sFr. 27.--)
(mit Tomaten-Mozzarella-Salat sFr. 29.50)

Menü 2*Gemischter Salat*

Costine mit Safran-Risotto

*Glace**sFr. 30.50***Menü 3***Gemischter Salat*

Costine

*Glace**sFr. 24.50*

Menü 4*Grüner Salat*

*Rindsragoût mit Polenta**Oder**Braten mit Kartoffelgratin*

*Karamelköppli**sFr. 29.50***Menü 5***Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat*

*Vanilleeis mit frischem Fruchtsalat**sFr. 26.50***Menü 6***Grüner Salat*

Lasagne

*Karamelköppli**oder**frischer Fruchtsalat**sFr. 26.50***Menü 7***Minestrone*

Spiessli mit Safranrisotto

*Panna cotta**sFr. 29.50*

Menü 8*Grüner Salat*

Ossobuco mit Polenta

*Panna cotta**sFr. 27.50***Menü 9***Grüner Salat*

Piccata mit Safran-Risotto

*Panna cotta**sFr. 28.50***Menü 10***Gemischter Salat*

*Geschnetzeltes Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzli*

*Frischer Fruchtsalat**sFr. 30.50*