



IHR
ANLASS IN DER
GONDOLEZZA

Apéritif & Menuvorschläge
ab 10 Personen



Getränke

Schaumweine

WALTHER-Franciacorta, Plozza (Top Produkt!)	75cl	CHF 59.--
Prosecco Marsuret Treviso DOC brut	75cl	CHF 52.--
Cava Cossetania brut Reserva	75cl	CHF 45.--

Weissweine

Fendant les Corbassières AOC, Niklaus Wittwer, Sion	75cl	CHF 47.--
Pinot blanc, Andrea Lauber AOC, Malans	75cl	CHF 53.--
Freisamer AOC (Silvaner & Pinot gris), Andrea Lauber, Malans	75cl	CHF 59.--
TO Chardonnay, Sauvignon blanc, Welschriesling, Velich, A	75cl	CHF 53.--
Pinot Grigio DOC, St. Michael Eppan, Alto Adige	75cl	CHF 49.--

Rotweine

Malanser Blauburgunder AOC, von Salis	75cl	CHF 52.--
Cabernet Barrique AOC, Andrea Lauber, Malans	75cl	CHF 73.--
Humagne Rouge AOC, Niklaus Wittwer, Sion	75cl	CHF 59.--
Tancredi Barrique DOC, Tenuta di Donnafugata, Silizien	75cl	CHF 76.--
Morellino di Scansano DOC, Dona Serpaia, Toskana	75cl	CHF 63.--

Biere

Calanda Edelbräu	33cl	CHF 4.90
Gletscher Bier, Bernina Bier & Palü Bier	33cl	CHF 6.--

Getränke

Orangensaft	100cl	CHF 15.--
Passugger & Allegra	77cl	CHF 8.--



Winter-Empfehlung

Hausgemachter GONDOLEZZA-Glühwein

pro Glas

CHF 5.50

Sommer-Empfehlungen

Unsere Spezialität: Aperol Spritz mit Prosecco oder Weisswein

pro Glas

CHF 11.--

Hugo mit Holunderblütensirup, Pfefferminze und Prosecco

pro Glas

CHF 10.--

Serviert aus der Küche:

Klassiker:

GONDOLEZZA-Brettli mit Bündnerfleisch und Salsiz

pro Brettli

CHF 18.--

GONDOLEZZA-Brettli mit Bündnerfleisch, Salsiz und Bergkäse

pro Brettli

CHF 26.--

Unsere hausgemachten GONDOLEZZA-Stängeli gibt es kostenlos dazu.





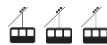
GONDOLEZZA-MENU

(unsere Empfehlung)

Bunte Salate „Krüsi Müsi“
mit Rohkostgemüse
oder
Kleines Gondolezza-Brettli
mit Salsiz und Bündnerfleisch



Traditionelles Gletscher Fondue und Raclette „to share“
mit Brot, Gschwellti, Cornichons
und Silberzwiebeln



Hausgemachte Joghurtcreme „Piz Palü“
mit Röteli und Kemmericrunch
oder
1 Kugel Zitronensorbet «Colonel»

*

CHF 49.--

GONDOLEZZA-Menu SCHLEMMER-VARIANTE

inkl. 4 Beilagen nach Wahl:
Ananas, Pfirsich, Speckwürfeli, Champignons,
Mini-Maiskolben, Zwiebelringe oder Knoblauch

CHF 59.-- pro Person



MENU I

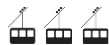
Buresalsiz, am Stück auf dem Hobel serviert
(Hirsch oder Schwein)



Pontresiner Bierfondue «à la Corinne»
wahlweise mit Daniel Käslin's Bernina oder Palü Bier

oder

Gletscher Raclette
mit Gschwelli, Cornichons und Silberzwiebeln



Schokoladenmousse im Glas

*

CHF 49.--





MENU II

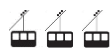
Bündnerfleisch-Brettli



Champagner-Trüffelndue

oder

Gletscher Raclette
mit Gschwellti, Cornichons und Silberzwiebeln



Kemmeriboden Meringue
mit Schlagrahm und Vanilleeis

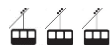
*

CHF 59.--

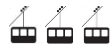


MENU III DELUXE

Gebeizter Lachs
Estragon-Vinaigrette, Zitrusfrüchte und Avocado



Fondue-Trilogie:
Traditionelles Gletscher Fondue
GONDOLEZZA-Teufelsfondue
Champagner-Trüffelndue



Hausgemachte Joghurtcreme „Piz Palü“
mit Röteli und Kemmericrunch

*

CHF 65.--

