



## Gasthof zur Bündte

Familie A. Spescha-Wiher

Jeninserstrasse 6

CH-7307 Jenins

Telefon 081 302 12 23

Fax 081 302 64 85

[www.zurbuendte.ch](http://www.zurbuendte.ch)

[hotelzurbuendte@bluewin.ch](mailto:hotelzurbuendte@bluewin.ch)

# Unsere Menüvorschläge



**Lieber Gast,**

Beiliegend finden Sie Ideen und Anregungen für Ihren festlichen Anlass.

Wir sind gerne bereit Ihnen noch weitere Vorschläge zu unterbreiten und stehen für individuelle Beratung jederzeit zur Verfügung.

Für das entgegengebrachte Vertrauen danken wir ganz herzlich und wünschen beim Aussuchen viel Vergnügen

## Unsere Räumlichkeiten

Restaurant	bis	30	Plätze
Speisessäli	bis	45	Plätze
Cheminéeraum 1. Stock	bis	16	Plätze
Bankettsaal mit Bühne			
-für Hochzeiten	bis	100	Plätze
-bei anderer Bestuhlung	bis	120	Plätze
Bündte-Keller			
zum Essen	bis	60	Plätze
für Apéritife	bis	70	Plätze
Grosse Gartenterrasse (z.T. unter alten Bäumen)	bis	130	Plätze
Obere Aussichtsterrasse	bis	60	Plätze

## Menu 1

Kraftbrühe mit Flädli

Nüsslisalat mit Eierwürfeli

Freilandpouardenbrüstli auf Currysauce im Honigmantel und Früchten garniert  
Dazu Gemüsereis

Hausgemachte Crème Brulée Fr. 58.50

## Menu 2

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

Diverse Blattsalate mit Brotcroutons an französischer Salatsauce

Schweinsschnitzelchen an Champignonrahmsauce  
Mit Tagliatelle und Saisongemüse

Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglace Fr. 59.50

## Menu 3

Klare Gemüseconsommé

Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken

Saftiger Rindsschmorbraten „Winzer Art“ in Blauburgunder geschmort  
Bündner Bramata und feines Gemüse

Mandarinensorbet mit Röteli Fr. 69.50

## Menu 4

Italienische Minestrone

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Piccata Milanaise (vom Schweinsnierstück) mit Champignon -und Schinkenstreifen  
Auf Bratenjus

Dazu Weissweinsrisotto und Gartengemüse

Zitronensorbet mit Wodka Fr. 67.50

Markbedingte Preisänderungen vorbehalten

## Menu 5

Tomatensuppe

Bunte Blattsalate mit Scampis an Balsamicodressing

Kalbfleischröllchen mit Steinpilzen gefüllt an leichter Rahmsauce  
dazu Weissweinsrisotto und Saisongemüse

Sorbetteller Surprise Fr. 82.50

## Menu 6

Kraftbrühe mit Mark

Diverse Blattsalate mit Nüssen an Balsamicodressing

Zwetschgensorbet mit Bündner Röteli

Schweinsfilet im Blätterteig auf Bratenjus  
dazu Kartoffelkroketten und saisonales Gemüse

Vier Desserts zur Wahl an Ort Fr. 85.50

## Menu 7

Steinpilzcrème

Melonenschnitze mit Portwein

Lammentrecôte mit feiner Kräuterkruste  
dazu Gratin Dauphinoise und Saisongemüse

Zimtglace mit lauwarmem Zwetschgenkompott Fr. 77.50

## Menü 8

Kürbisschaumsuppe mit Kernen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

Kalbs- und Rindsfiletmedaillons mit Sauce Bernaise  
Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse Fr. 96.50

Marktbedingte Preisänderungen vorbehalten

## Weitere Hauptgerichte

Geschnetzeltes Pouletfleisch (oder Schwein) an einer Champignonrahmsauce dazu Gemüse und feine Butternudeln	Fr. 25.50
Piccata Mailänderart (Pouletbrust oder Schwein) mit Spaghetti und Tomatensauce	Fr. 29.50
Saltimbocca alla Romana vom Pouletbrüstchen (oder Schwein) an einer Marsalasaucce, Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	Fr. 34.50
Schweinsragout „Jeninser Art“ mit feiner Polenta und Gemüse	Fr. 29.50
Piccata vom Schweinsnierstück mit Safranrisotto und Saisongemüse	Fr. 34.50
Champignonrahmschnitzeli (Nierstück) Butternüdeli und Gemüse	Fr. 33.50
Schweinsbraten im Ofen geschmort mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 33.50
Cordon Bleu vom Schweinsnierstück, Bratkartoffeln und Saisongemüse	Fr. 36.50
Schweinefiletmedaillons auf Safranrisotto mit Specktranchen u. Broccoli garniert	Fr. 39.50
Rosa gebratenes Lamm-trecôte mit feiner Kräuterkruste dazu feiner Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 43.50
Rindsschmorbraten „Winzer Art“ an einer Blauburgundersauce Mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 38.50
Kalbsragout an brauner Sauce „Prättigauer Art „ mit Polenta und Gemüse	Fr. 36.50
Kalbsbraten „Jeninser Art“ mit Trauben u. Pilzen mit Kartoffelstock und Gemüse bouquet	Fr. 39.50
Kalbsschnitzeli an feiner Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 42.50
Kalbsschnitzelchen „Wiener Art „ mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr. 41.50
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Steinpilzen mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 44.50
Mixed Grill mit verschiedenen Saucen und Folienkartoffeln	Fr. 43.50
Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr. 43.50
Zanderfilets an leichter Kräutersauce mit Dampfkartoffeln und Blattspinat	Fr. 38.50
Vegetarisch: Pizokels mit Apfelmus	Fr. 23.50
Gemüsekartoffelgratin	Fr. 24.50
2 Gemüsepastetli mit Trockenreis	Fr. 25.50
Tofuplätzchen (Sojaprodukt) als Fleischersatz Preis je nach Beilagen	

Marktbedingte Preisänderung vorbehalten