

Lieber Gast

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Menü-Vorschläge*** interessieren. Wir haben für Sie eine kleine Auswahl an Menüs zusammengestellt und auf den nächsten zwei Seiten aufgelistet.

Unsere Vorschläge gelten als **einheitliche** Menü-Bestellung! Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier und Allergiker.

Für Fragen, Anregungen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung oder machen Sie einen telefonischen Termin mit uns ab, um Ihren Anlass bei uns in Garfiun persönlich zu besprechen. Telefon 081 422 13 69.

Dankeschön für Ihr Interesse
Ihr Garfiun-Team

***Nachfolgende Menü-Vorschläge können nicht einzeln zusammengestellt oder bestellt werden. Entscheiden sie sich bitte pro Anlass für ein einheitliches Menü. Wie zum Beispiel: 1 Vorspeise, 1 Hauptspeise und 1 Dessert. Diese Auswahl gilt bei Anlässen ab 8 Personen.**

ZAHLUNGSKONDITIONEN!

Unsere Menü- Preise verstehen sich als Nettopreise inklusive MWST. Wir können ihnen folgende Zahlungsmöglichkeiten anbieten:

- Bar, am Tag des Anlasses
- Post Card oder EC-Direkt
- Mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen

Menü-Vorschläge

Vorspeisen

Bündnerteller "Garfiun", ab vier Personen, pro Person (Bündnertrockenfleisch, Rohschinken, Salami und Bergkäse)	Fr. 15.00
Gerstensuppe	Fr. 8.00
Kürbissuppe (ab Oktober)	Fr. 8.00
Linsen-Currysuppe (scharf)	Fr. 8.00
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Grüner Blattsalat	Fr. 7.00
Bunt gemischter Salat	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Novaier Alpkäse	Fr. 8.50
"Chrutchräppli" an leichter Tomaten-Béchamel-Sauce (Vegetarisches Ravioli-Hausrezept, 5 Stück)	Fr. 10.50

Hauptgang

Kalbsbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 26.50
Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Rösti (Rösti für max. 20 Personen!)	Fr. 29.50
Schweinsrahmschnitzel mit Gemüse und Nudeln	Fr. 23.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	Fr. 25.50
Garfiuner-Chnödli mit Kartoffelstock	Fr. 22.50
"Älplermagronen" mit frischem Apfelmus	Fr. 19.50
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff-Art" mit Risotto	Fr. 24.50
Rindsentrecôte, am Stück gebraten, mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	Fr. 32.50
Käsefondue mit unserem Hausbrot, dazu frische Äpfel und Ananas	Fr. 26.50
Fondue Chinoise (Abend)	Fr. 46.50

Menü-Vorschläge

Vegetarisch

"Chrutchräppli" an leichter Tomaten-Béchamel-Sauce (Vegetarisches Ravioli-Hausrezept)	Fr. 19.50
Rösti mit Gemüse und Bergkäse überbacken	Fr. 22.50
Penne an Gemüse-Thai-Curry-Sauce	Fr. 19.50

Dessert

Apfelwähe mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.50
Erdbeeren mit Glace und Rahm (Saisonal)	Fr. 8.50
Garfiun Spezial "mini"	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.00
Eiskaffee mit Rahm	Fr. 7.50
Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm	Fr. 8.00