

HASENBURG

Sehr geehrter Gast

Für grössere Gruppen können Sie Anhand der aufgeführten Gerichte Ihr Wunschmenu zusammen stellen. Wir bitten um Verständnis das wir die hier aufgeführten Gerichte nur für eine Bestellung ab 14 Personen, respektive 14 Gerichten, zubereiten können.

Für Gruppe bis 14 Personen oder kleiner können wir Ihnen die Gerichte aus unser reguläre Speisekarte zur Auswahl Ihres Menus anbieten.

Pro Anlass muss ein Einheitliches Menu ausgesucht werden. Selbstverständlich werden auf Bedürfnisse von einzelnen Gästen, die fleischlose Gerichte bevorzugen oder auf Produkte aus allergischen Gründen verzichten müssen, eingegangen.

Wir bitten um Verständnis das einzelne Zutaten nach Angebot, Saison und Verfügbarkeit nicht immer erhältlich sind.

Weitere Informationen, Möglichkeiten und Konditionen finden auf unserer Internetseite „hasenburg.swiss“ hinterlegt als PDF Datei bei der Rubrik Angebot.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.

Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| - Kleiner grüner Salat | 9.50 |
| - Gemischter Salat | 13.50 |
| - Rucola Salat mit Tomaten und Burrata | 16.50 |
| - Roher Fenchelsalat mit Birne und Hobelkäse | 16.50 |
| - Fenchel – Crevetten Salat mit Avocado, Grapefruit an Zitronen Dressing | 18.00 |
| - Geräucherter Lachs auf Gurkensalat mit Dill | 18.00 |
| - Kleiner Bündner Teller; Bündnerfleisch / Rohschinken / Coppa / Speck | 16.00 |

Suppen

- | | |
|---|-------|
| - Tomatencreme | 11.50 |
| - Kartoffel – Lauchsuppe | 11.50 |
| - Spargelcreme (April + Mai) | 11.50 |
| - Kürbiscreme (September bis Februar) | 11.50 |
| - Kastaniencremesuppe mit Sbrinz Käse und Zimt (September bis Februar) | 11.50 |

Fleischlose Hauptgerichte

- Tagliatelle mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rahm und Basilikum 25.00
- Rotes saisonales Gemüse Curry mit Reis 25.00
- Risotto mit Wurzelgemüse aus dem Ofen 26.00
- Malfatti; Ricotta Knödel mit Pilzen, Spinat, Sbrinz und Rahm 28.00

Hauptgerichte Fisch, Geflügel und Fleisch

Serviert mit einer Beilage und Saison Gemüse

- Schottisches Lachsfilet mit Honigsenf glaciert an Zitronenschaum 35.00
- Gebratene Zanderfilet an Zitronenschaum 35.00
- Gebratene Maispouletbrust an Balsamico – Honigsauce 33.00
- Schweins Saltimbocca an Marsala Sauce 33.00
- Schweinsfilet im Speckmantel an Kräuter – Jus 39.00
- Kalbssteak an Pilzrahmsauce 49.00
- Glacierter Kalbsbraten an Kräuter – Jus 38.00
- Geschmorter Rinderbraten an Rotweinsauce 37.00
- Rindsfilet an Portweinsauce 49.00

Beilagen

- Tagliatelle, Reis, Risotto, Polenta, Bratkartoffel, Kartoffelstock
- Rösti +2.00

Desserts

- Schokoladen Mousse im Glas 10.00
 - Crème brûlée 12.00
 - Crème brûlée mit Schokolade 12.00
 - Mango Panna Cotta 10.00
 - Apfelwähe mit Vanilleglace 12.00
 - «Hase» Dessert 15.00
- Je nach Saison verschieden Zubereitet: Crème brûlée, Panna Cotta, Joghurtglace