



MENU

VEGETARISCH
VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN





EXCELLENCE CLASS

EXCELLENCE CLASS APEROPLÄTTCHEN

mit Chäschüechli, Frischkäse-Gurken-Tartelette und Gewürz-Nussmischung

Assiette apéritive Excellence Class avec ramequin au fromage, tartelette au fromage frais au concombre et noix épicées

Excellence Class starter plates with cheese tart, cream cheese-cucumber tart and mixed spiced nuts

OFENGERÖSTETE RANDEN

mit Apfel und Salat

Betteraves rôties au four, pomme et salade

Oven-roasted beetroots, apples and salad

ERBSEN-MINZE-SUPPE

mit getrockneten Blüten

Velouté de petits pois à la menthe avec fleurs séchées

Pea mint soup with dried flower blossoms

GEMÜSE-CAPUNS

Mangoldblätter gefüllt mit einer Art Spätzliteig und mit Käse überbacken

Capuns Feuilles de bettes farcies avec une pâte à spätzlis, cuites dans du bouillon et du lait, puis gratinées au fromage (sans viande)

Capuns Swiss chard wrapped around Spätzli dough, baked in milk, topped with cheese (vegetarian)

KÄSEPLATTE

mit Viamala Mutschli, Bündner Bergkäse, Aletsch Hobelkäse und Langwieser Bio-Schafskäse mit Tomaten-Aprikosen Chutney, dazu handgemachtes Birnenbrot und Crackers

Assiette de fromages, avec mutschli Viamala, fromage de montagne des Grisons, fromage à rebibes Aletsch et fromage de brebis bio de Langwies, avec chutney tomates-abricots, pain aux poires fait à la main & crackers

Cheese plate, with Viamala cheese, Grisons mountain cheese, sliced Aletsch cheese and organic Langwieser ewe's milk cheese, with tomato-apricot chutney, handmade pear bread & crackers

SCHOKOLADENKUCHEN

mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln

Gâteau au chocolat avec crème anglaise et amandes effilées grillées

Chocolate cake with vanilla sauce and roasted almonds

AFTERNOON TEA

mit Friandises und Bündner Bergkräutertee

Afternoon Tea avec douceurs et infusion aux herbes des montagnes des Grisons

Afternoon Tea with small pastries and Graubünden herb tea

ALLERGENE

ALLERGÈNE | ALLERGENIC

	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Soja-Mandelmilch Lait d'amande de soja Soy-almond milk	Soja Soja Soy	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesam Sésame Sesame	Sulfite Sulfite Sulphite	Fisch Poisson Fish
Aperoplättchen Assiette apéritive Starter plate	•	•	•			•		•			
Ofengeröstete Rinden Betteraves rôties au four Oven-roasted beetroots	•							•		•	
Erbsen-Minze-Suppe Velouté de petits pois à la menthe Pea mint soup	•		•								
Gemüse-Capuns Capuns Capuns	•	•	•								
Käseplatte Assiette de fromages Cheese plate	•		•			•			•	•	
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat Chocolate cake		•	•			•					
Afternoon Tea Afternoon Tea Afternoon Tea	•	•	•								

Panoramic Gourmet AG
 Gürtelstrasse 20 | Postfach 516 | CH-7001 Chur
 Tel +41 (0)81 300 15 15 | Fax +41 (0)81 300 15 16
 sales@panoramic-gourmet.ch | www.panoramic-gourmet.ch