

EVENTS & SEMINARE

Ein Event im Sporthotel ist ein besonderes Erlebnis, weil wir sehr flexibel sind und auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse eingehen. Ausserdem verfügen wir über verschiedenste Möglichkeiten. Unsere „Sela Veglia“, dem grössten unserer Seminarräume, war bis 1986 der Speisesaal vom Sporthotel, in dem das Frühstück und das Abendessen serviert wurde. Wir haben zusätzlich 4 kleiner Seminarräume und unsere beiden „Hütten“. Im Winter die Sporthütte, eine urchige Holzhütte mit gemütlichem Ofen und grossen Tischen, vis à vis vom Hoteleingang und im Sommer unsere Alphütte Alp Languard auf 2'325 m ü. M. mit einer grossen Terrasse und wunderbarer Aussicht.

Wir legen Wert auf gesunde und genussvolle Ernährung. Auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse gehen wir gerne ein, damit auch Allergiker, Vegetarier und Veganer unsere zumeist hausgemachten Produkte in vollem Umfang geniessen können.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

| | Raum | m ² | Max. Anzahl Personen | | | Raummiete chf | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------|
| | | | Theater | Meeting | Bankett | ½ Tag | Ganzer Tag |
|  | Bernina, Maloja, Albula, Julier | Je 28 | 30 | 20 | - | 80 | 100 |
|  | Sela Veglia | 174 | 120 | 80 | Auf Anfrage | 200 | 250 |
|  | Sporthütte im Winter | 45 innen, 140 Garten | | 2 lange Tische für je 12 Personen | 36 /40 | Bis 15 Uhr 200 | 2000 |
|  | Alp Languard im Sommer | 60 innen, 60 aussern | | 40 | 50 | Ab 15 Uhr 300 | Mind. Umsatz |



EINRICHTUNG

Alle Räume sind modern ausgestattet. In der Raummiete inbegriffen:

- 1 magnetische Whiteboard Wand 4 x 2.50m
- 2 verschiebbare magnetische Arvenholz Elemente, je 0.5 x 2.50m
- Beamer an der Decke mit HDMI-Anschluss
- Flip Chart
- Magnete und Whiteboard Marker
- Schreibmaterial mit Block und Stift an jedem Platz
- Pontresiner Quellwasser
- Kostenloses WLAN

Sowie weiter technische Ausstattungen.

Beamer

CHF 50

TAGESPAUSCHALEN

Halber Tag

1 Kaffeepause vormittags inkl. Jus, Powerkugeln, Fruchtbrot und frische Früchte.

2-Gang Mittagsmenu (Salatteller oder Suppe & Hauptgang auf Wunsch auch gerne vegetarisch oder vegan), Pontresiner Quellwasser und 1 Kaffee nach dem Mittagessen.

Pro Person

CHF 39

Ganzer Tag

2 Kaffeepausen inkl. Orangenjus, Powerkugeln, Fruchtbrot und frische Früchte

2-Gang Mittagsmenu (Salatteller oder Suppe & Hauptgang auf Wunsch auch gerne vegetarisch oder vegan), Pontresiner Quellwasser und 1 Kaffee nach dem Mittagessen.

Pro Person

CHF 50

ABENDESSEN

Das Sporthotel bietet verschiedene Möglichkeiten für Ihr Abendessen.

Im Speisesaal Arkade und Roseg werden Menus angeboten. In verschiedenen Nischen können grössere oder kleinere Tische Sie vorbereitet werden.

3-Gang Menu - Salatbuffet, Hauptgangauswahl & Dessert. Pro Person

CHF 48

4-Gang Menu - Vorspeisenauswahl, Salatbuffet, Hauptgangauswahl & Dessert. Pro Person

CHF 58

Das Restaurant Sportstübli verfügt über einen kleinen, abgetrennten Raum mit Platz für 25 Personen oder einen grossen, langen Tisch in der Mitte des Restaurants, an dem bis zu 16 Personen Platz finden. Im Sportstübli servieren wir sowohl lokale Küche als auch internationale Gerichte, Grilladen vom Lavastein-Grill oder aus dem 800° heissen Beefer sowie eine bunte Auswahl an Salatgerichten in verschiedenen Grössen. Gerne stellen wir ein Menu nach Ihrer Wahl zusammen.



Arkade & Roseg



Restaurant Sportstübli



Weinkeller vom 1866

Spezialangebote für Gruppen ab 20 Personen

- Lassen Sie sich in den Weinkeller von 1866 entführen und geniessen Sie einen Apéro riche oder Bündner Spezialitäten im Kerzenlicht. Für diese spannende Erlebnis berechnen wir pro Person CHF 25
- Dessertbuffet in der Küche – pro Person CHF 25

ZUSÄTZLICHE IDEEN UND LEISTUNGEN

Abendessen in der Sporthütte im Winter

In der Sporthütte werden diverse Fondues und Raclette angeboten. Ist die Sporthütte exklusiv reserviert, können Sie aus unserem Menüangebot auswählen oder wir erstellen gerne Ihr individuelles Menü. Im Winter empfehlen wir einen Glühweinapéro vor der Sporthütte.

Im Sommer können Sie die Sporthütte und das Gartenrestaurant exklusiv mieten. Für diesen speziellen Event bieten wir verschiedene Grillabende an. Zum Beispiel Mongolischer Grill oder klassische Spezialitäten auf dem Holzkohlegrill.

Abendessen auf der Alp Languard (nur im Sommer möglich)

| | |
|------------------------|--------|
| 3-Gang-Menü pro Person | CHF 55 |
| 4-Gang-Menü pro Person | CHF 65 |

Die Fackeln für eine Fackelwanderung ins Tal sind inbegriffen.

Bei einer Übernachtung kann ein Bergbahnticket für die Talfahrt dazu gebucht werden.

Ab 2 Übernachtungen ist das Ticket inbegriffen.

Frühstück – diverse Möglichkeiten

- **Frühstücksbuffet**
Am Frühstücksbuffet im Speisesaal Arkade & Roseg finden Sie eine grosse Auswahl frische hausgemachte und regionale Köstlichkeiten. Auch Allergiker finden hier das passende Frühstück – Verschiedene Milchsorten: Engadiner Kuhmilch, laktosefreie Milch, Sojadrink, Haferdrink und Reisdink. Glutenfreies Brot und glutenfreies Müsli steht täglich für Sie bereit. Zudem bieten wir laktosefreies Joghurt und Minarine.
- **Brunchbuffet**
Ein noch reichhaltigeres Angebot und zusätzlich warme Speisen sind für einen Aufpreis von chf 50 pro Person erhältlich.
- **Alpfrühstück**
In den Monaten Juni bis Oktober ist ein Alpfrühstück auf der Alp Languard im Übernachtungspreis inbegriffen. Gerne organisieren wir für Sie vor dem Frühstück eine Meditation auf der Alp. Diese Meditation ist nicht im Preis inbegriffen.
Tipp: Kombinieren Sie Ihr Alpfrühstück mit einem Morgenspaziergang auf die Alp. Für diesen Spaziergang sollten Sie ca. 45 min einplanen. Danach ist das Frühstück noch leckerer.
Ab zwei Nächten ist der Bergbahntransport inbegriffen.
- **Winterzauber Frühstück**
In der Sporthütte bieten wir Ihnen ein Winterzauber Frühstück an. Es erwartet Sie typische Bündner Spezialitäten wie Trockenwürste, Rohschinken, Bündnerfleisch, verschiedene Käse, hausgemachte Konfitüre, Bündner Honig, sowie verschiedene Brote, Butter und Joghurt. Dieses Angebot können wir nur im Winter offerieren und ist für einen Aufpreis erhältlich.

Varianten für das Mittagessen. Die Preise berechnen wir je nach Gericht und Aufwand.

- 3 Gang Menü im Restaurant oder im Garten.
- Ein Buffet zur Selbstbedienung.
- Im Sommer kann das Mittagessen auch auf der Alp Languard serviert werden.
- Stehlunch mit kleinen Köstlichkeiten
- Einfacher Tagesteller, wie zum Beispiel ein Pasta oder Risottogericht.
- Nachmittagsvesper, wie zum Beispiel eine Suppe, ein sättigender Salat, hausgemachte Kuchen, Z'vierplättli, oder ähnliches.

SNACKS UND GEBÄCK

Früchte / Gemüse

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|------|
| Früchtekorb gemischt | pro Person | CHF | 2.50 |
| Saisonale Frucht gross Apfel, Birne, Banane, Pfirsich oder Nektarine | pro Stück | CHF | 1.20 |
| Saisonale Frucht klein Pflaume, Aprikose, Trauben oder Clementine | pro Stück | CHF | 1.00 |
| Fruchtspiess mit Schokolade 3 verschiedene Saisonfrüchte | pro Spiess | CHF | 3.50 |
| Frische Saisonfrüchte mit Naturejoghurt und Honig / z.B. Beeren gemischt im Glas | pro Glas | CHF | 4.00 |
| Saisonales Gemüsesticks 3 verschiedene Dips / Vegan | pro Person | CHF | 5.00 |

GEBÄCK

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|
| Mini-Gipfeli | pro Stück | CHF | 1.00 |
| Hausgemachte Guetzi 2 Sorten | pro Person | CHF | 3.00 |
| Hausgemachter Früchteblechkuchen Aprikose, Zwetschge, Apfel, Beerenkuchen | pro Person | CHF | 5.50 |
| Hausgemachter Cake Rübli, Schoko, Nuss oder Zitrone | pro Person | CHF | 5.00 |
| Hausgemachte Bündner Nusstorte | pro Person | CHF | 5.50 |
| Verschiedene Kuchen und Torten auf Anfrage Schwarzwälder, Saint Honoré, Sacher, Erdbeertorte Preis auf Anfrage | | | |
| Für Festliche Anlässe stellen wir Kerzen, Wunderkerzen und Vulkankerzen zur Verfügung | pauschal | CHF | 10.00 |
| Gerne dekorieren wir Ihren Kuchen mit Schrift Preis auf Anfrage | | | |

SCHOGGI

| | | | |
|-------------------------------------------------|-----------|-----|------|
| Schoggi-Pralinés / Canache oder Schoko-Crossies | pro Stück | CHF | 2.00 |
| Hausgemachte Bruch-Schoggi mit Haselnüssen | pro Stück | CHF | 2.00 |
| Rote Ruby-Schokolade mit getrockneten Himbeeren | pro Stück | CHF | 2.50 |

POWERFOOD

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|------|
| Hausgemachtes Bircher Müsli mit saisonalen Früchten | pro Glas | CHF | 4.50 |
| Naturjoghurt mit Honig und frischen Saisonfrüchten | pro Glas | CHF | 4.00 |
| Zweierlei Powerfoodkugeln aus Trockenfrüchten mit Nüssen und Honig | pro Kugel | CHF | 1.50 |
| Hausgemachte Power Riegel mit Apfel-Chia oder Aprikosen-Cashew mit viel Protein | pro Stück | CHF | 4.00 |
| Hausgemachtes Powerbrot mit Dörrfrüchten | pro Person | CHF | 4.00 |
| Power-Körnerbrot / Glutenfrei | pro Person | CHF | 4.00 |
| Hausgemachtes Bananenbrot mit Himbeeren | pro Person | CHF | 4.00 |
| Brainfood Hausgerösteter Nussmix / Curry oder Rosmarin | 60g | CHF | 4.50 |
| Hausgemachtes Studentenfutter Trockenfrüchte & Nüsse | 60g | CHF | 5.00 |
| Brombeer-Matcha-Pop im Glas | pro Glas | CHF | 4.00 |
| Erfrischender Smoothie Mango, Banane oder Himbeer | pro Glas | CHF | 4.00 |
| Gemüse-Smoothie Spinat, Karotte, Baumnuss oder Mango | pro Glas | CHF | 4.00 |
| Power Mix Etagère Powerkugeln, Powerbrot, Brainfood, Studienfutter Mind. 4 Personen | pro Person | CHF | 6.00 |



SANDWICHES

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|------|
| Klassische kleine Sandwiches Schinken, Salami oder Käse Salatblatt / Essiggurke / Tomate | pro Stück | CHF | 4.50 |
| Regionale kleine Sandwiches Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch Engadiner Weichkäse oder mariniertes Bündnerlachs Salatblatt / Essiggurke / Tomate | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Vegane kleine Sandwiches Hummus, Veganes Tatar, Grill-Gemüse oder Hausgemachte Sprossen Tomaten / Avocado / Mozzarella | pro Stück | CHF | 5.00 |
| Kleine Wrap Bündnerfleisch & Rucola Räucherlachs & Philadelphia Hummus, Salat & Hausgemachte Sprossen Tomaten / Avocado | pro Stück | CHF | 6.00 |
| | | CHF | 5.00 |

Gerne verwöhnen wir Sie mit individuellen Sandwiches nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

APERERO

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------|
| Hausgemachte Grissini mit Rohschinken | pro Stück | CHF | 3.00 |
| Bündner Tapas im Glas Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz Alpkäse / Hausgemachte Pickles / eingelegte Pilze | pro Person | CHF | 19.00 |
| Bündnerplatte | pro Person | CHF | 20.00 |
| Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz Alpkäse / Birnenbrot / Garnitur / Dörrfrüchte | | | |
| Hausgemachte Schinkengipfeli | pro Stück | CHF | 4.50 |
| Hausgemachte Pizzaschnitte Margerita, Schinken, Salami, Gemüse oder Thunfisch | pro Stück | CHF | 5.50 |
| Hausgemachte Chäschüechli | pro Stück | CHF | 3.50 |
| Thai-Schweinefleischsalat im Glas Gemüse-Papaya / Gemüse | pro Glas | CHF | 6.00 |
| Vitello tonnato Kalbfleisch / Thunfischsauce mit Kapern | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Roastbeef mit Sauce Tatare | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Marinierte Thunfischwürfel auf Avocadopüree | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Marinierter Bündner Lachs mit Dill und Honig-Senfsauce | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Krevette im Tempuramantel mit Melone | pro Stück | CHF | 6.00 |
| Vegane Apérohäppchen Hummus, Veganes Tatar, Linsensalat oder Couscoussalat | pro Stück | CHF | 5.00 |
| Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse verschiedenen Dips / Vegan | 2 Stück | CHF | 3.50 |
| Blätterteiggebäck zwei verschiedene | 2 Stück | CHF | 4.00 |

Gerne beraten wir Sie falls Sie etwas in unserem Angebot vermissen

MENUVORSCHLÄGE

Vorspeisen

- Mozzarella di Buffala / Tomaten und Fenchelmarinade
Vegetarisch
- Quinoa-Edamame-Salat / Radieschen / Amaranth-Popp
Vegan
- Nüsslisalat / Gehacktes Ei / Gerösteten Kürbiskernen / Baumnüssen und Croûtons
Vegetarisch
Mit gebratenem Speck möglich
- Warme Zucchettitarte / Frische Minze / Würziges Tomatentatar
Vegetarisch
- Wassermelonensalat / Kirschtomaten / Fetakäse / Gegrillte Pouletstreifen
- Eisbergsalat / Mango-Erdnuss-Chili-Dressing
Vegan
Mit gegrillter Krevette möglich
- Feingehobelter Hirschsalsiz / Rucola / Baumnüsse / Nussöl / Radiesli
- Blattsalat / Gazpacho-Dressing / Basilikumcroûtons
Vegan
- Rucolasalat mit Parmaschinken / Burata di Straciatella / Kirschtomaten / Crema di Balsamico
Feigen
- Kartoffel-Krevettensalat / Papaya
- Mariniertes und sanft gegarter Schweizer Lachs / Wasabi-Gurkensalat
- Vitello tonnato auf unsere Art / Gebratener Kalbsrücken / Roher Thunfisch / Brotchips
Salatspitzen / Kapern-Joghurtsauce
- Weisses Ceviche vom Wolfsbarsch / Roten Zwiebeln / Limetten / Koriander / Ggekochte
Süsskartoffel / Mais
- Thunfisch-Ceviche / Rote Zwiebeln / Koriander / Salsa Criolla / Tortillachips
- Gebackener Büffelmozzarella mit Sesam / Mariniertes Tomatensalat / Hausgemachte Grissini
Vegetarisch
- Rindstatar / Orientalische Art / Hauch Curry / Schwarzer Sesam / Sesamöl / Papadam-Chips
- Hausgemachte Ziegen-Frischkäseterrine / Räucherlachs / Randenblättersalat
- Dreierlei von der Bruschetta
Tomate&Basilikum / Schwarze Oliven&Kapern / Gegrillte Zucchini mit Nusspesto Vegan
- Carpaccio von bunten Randen / Zitronenöl / Fetakäse / Fenchelstreifen / Maldon Sea Salt
Vegetarisch
- Onsen-Ei / Castelmagnosauce / Gehobelter Trüffel
Vegetarisch
- Blumenkohl-Strunk Panna cotta / Kapern-Vinaigrette

MENUVORSCHLÄGE

Suppen

- Rindsbouillon / Hausgemachte Kräuterflädli
- Kürbis-Orangensuppe / Ingwer / Curry / Honig / Kürbiskernöl
Vegan
- Birnen-Selleriesuppe / Speckchips
- Klassische Bündner Gerstensuppe / Viel frisches Gemüse / Bündnerfleisch
- Minestrone alla Milanese / Gemüse / Bohnen / Frischer Basilikum
Vegan
- Klare Tomatenessenz / Eierstich
Vegetarisch
- Kartoffel-Lauchsüppchen / Lauchstroh
Vegetarisch
- Asiatische Hühnersuppe / Glasnudeln / Spinat / Mu-Err Pilze
- Rotes Linsensüppchen / Lauchzwiebelrelish
Vegan
- Champignoncrèmesuppe mit Thymiancroûtons
Vegetarisch
- Japanische Miso-Suppe / Seidentofu / Wakame-Algen / Frühlingszwiebel
- Tomatisierte klare Fenchelsuppe / Gebratenes Wolfsbarschfilet
- Orientalische Linsensuppe / Auberginen-Pesto
Vegan
- Rote Peperonischaumsuppe / Ziegenkäseravioli
Vegetarisch
- Randen-Apfelsuppe / Baumnusspesto / Rotes Engelshaar
Vegetarisch
- Consommé von geröstetem Geflügel / Trüffel-Fagotini
- Geeistes Melonensüppchen / Griechisches Joghurt / Krevettenpiess
- Kartoffel-Spinatcrèmesuppe / Gebackene Tomaten-Crostini
Vegetarisch
- Blumenkohlcrèmesuppe / Knuspriger Broccoli-Tempura
Vegan
- Eierschwämmlirahmsuppe / Gehackter Nüsslisalat / Knuspriges Blätterteigstengeli

MENUVORSCHLÄGE

Sportlervorspeise

- „Pasta salvia picante“
Fusilli / Zucchetti / Salbei / Halbgedörnte Minitomaten / Nüsslisalat / Parmaschinkenchips / Marsala Ahornsirup / Butter / Parmesan /, Chili
- „Risotto classico“
Gebratene Jakobsmuschel / Chorizo / Basilikumchips
- „Orecchiette Pugliese“
Sardellen / Cima di Rapa / Olivenöl
- „Rigatoni Norma“
Auberginen / Tomaten / Basilikum / Pecorinokäs
Ohne Pecorino Vegan
- Hausgemachte Taglierini / Zitrone / Rahm / Räucherlachs / Grüner Pfeffer / Frischer Dill
- Lasagne alla Bolognese / Feines Rindfleischragoût / Käserahmsauce / Überbacken
- „Spaghetti Vesuvio“
Kapern / Knoblauch / Tomaten / Basilikum / Olivenöl / Chili
Vegan
- Hausgemachte Torchiette Genovese / Kleine Kartoffelwürfeli / Basilikumpesto
Vegetarisch
- Hausgemachte Randen-Ravioli & Geräucherter Tschliner Ziegenkäse / Mohnbutter
Vegetarisch
- Hausgemachte Curry-Orangen Tagliatelle / Knackige Kefen / Peperoni / Sojasprossen
Frühlingszwiebel / Milde Tomaten-Chilisauce
Vegetarisch

MENUVORSCHLÄGE

Hauptgänge mit Fleisch

- Pouletbrust aus der Kräutermarinade vom Lavasteingrill / Gemüserisotto / Kräftiger Salbeijus
- Rindstagliata vom Lavasteingrill / Rucolaspitzen / Olivenöl / Meersalz / Crema di Balsamico
Confierte Tomaten / Gebackene Süsskartoffelschnitze
- Schweinefleischsteifen aus dem Wok / Knackiges frisches Gemüse / Rotes Curry / Kokosmilch
Basmatireis
- Gerollte Kalbsschulter / Buntes Wurzelgemüse / Tagliatelle / Buntes Saisongemüse
- Rindstafelspitz / Leichte Meerrettichsauce / Bouillonkartoffeln / Wurzelgemüse
- Rindsschmorbraten / Kräftige Rotweinsauce / Polenta / Glasierte Balsamico-Schalotten
- Sautierte Entenbruststreifen / Broccoli / Peperoni / Szechuan-Pfeffer / Milde Chilisauce
Gebratener Reis mit Erbsen, Schinken und Ei
- Gefüllte Pouletbrust mit Zitronen, Tomaten, Kräutern und Fetakäse / Kartoffelgnocchi /
Peperoni Olivenöl / Rosmarin
- Pulled Pork Burger
Langsam geschmorte Schweineschulter / Würzige Orangen-BBQ Marinade / Sesam Bun
Cole Slaw Salat / Kartoffel-Wedges / Sauerrahm
- Geschmortes Kalbsragoût / Weisswein-Veloutésauce / Hausgemachte Karottentagliatelle
Glasierte Kefen
- Maispouardenbrust / Aprikosensenfruste / Mandel Cous Cous / Gegrillte Frühlingszwiebeln
- Limettenrisotto / Würziges Korianderöl / Kurzgebratene Rindsentrecôtestreifen vom
Lavasteingrill Schwarzer Pfeffer / Fleur de Sel
- Ochsenbäckchen langsam mit Wurzelgemüse, Madeira und Rotwein geschmort
Süsskartoffelpüree / Grapefruitspalten / Randenblätter
- Kalbs-Involtini / Petersilienpesto / Gedörrte Tomaten / Weisswein-Tomatensauce
Hausgemachte Tagliatelle / Broccoli mit Mandeln
- Lammentrecôte mit einer Rucola-Butterkruste überbacken auf einem reduziertem Rotweinfond,
römische Griessgnocchi mit Parmesan, Mini-Ratatouille vom Grillgemüse
- Kalbsschnitzel / Leichte Zitronensauce / Weissweinisotto mit Nuss-Basilikumpesto / Glasierte
Karottenstäbchen / Ingwer / Safran
- Falsches Rindsfilet aus der Apfelmostbeize, langsam geschmort / Cremiger Kartoffel-
Selleriestock Topinamburchips / Gebacke Randen / Pastinaken und Kürbis aus dem Ofen mit
Honig
- Lammhuft in der Gewürz-Joghurtkruste gebacken / Gurken-Radieschen-Raita /
Hausgemachtes Mango-Chutney / Basmatireis / Knuspriges Chapati
- Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Assam-Pfeffer / Polentagalette / Blattspinat / Kräftiger
Cassisjus
- Hirschentrecôte rosa gebraten / Bündner Gerstenbeet mit Gemüse / Preiselbeer-Acteo
Hausgemachter Brezelknödel / Gebackenes Gemüse / Sel des Alpes

MENUVORSCHLÄGE

Hauptgänge mit Fisch

- Filet von der Goldbrasse in Rosmarinöl gebraten / Baby-Ratatouille / Auberginenchips
Minibratkartoffeln / Rote Peperonisalsa
- Zanderfilet mit Kartoffelkruste / Zitronen-Risotto mit Kapern / Haselnuss-Basilikumpesto
Gebackene Kirschtomaten am Zweig
- Pochiertes Forellenfilet nach Zuger Art / Weisswein-Kräutersauce / Blattspinat /
Blätterteiggebäck, Salzkartoffeln
- Lachsfiletstrudel / Spinat-Kräuterfarce / Junges Saiosngemüse / Sauce Hollandaise
- Riesenkrevettenspiess mit Peperoni und Ananas vom Lavasteingrill / Milde Mango-Currysalsa
Zitronen-Korianderreis
- Lachsforellenfilet vom Grill / Gebratenen Zwergorangen / Avocado-Tomatensalsa / Maistortillas
Sesam
- Forellenfilet im Bündner Kartoffel-Salbeimantel gebacken / Weisswein-Kresseschaum / Junges
Gemüse
- Gesmokter Pulled Salmon / Gurken-Sauerrahm / Hausgemachte Foccacia / Kresse
Feine BBQ Aromen
- Loup de Mer-Filet / Knackiger Safran-Fenchel / Schwarze Oliven / Knusprige Feigen-Foccacia
Rosmarin
- Kabeljaufilet / Zitronen-Edamame Hummus / Gegrillte Frühlingszwiebeln / Rote Peperoni /
Soja-Sesam-Vinaigrette
- Gerolltes und gedämpftes Seezungenfilet / Blauer Kartoffel-Kokosstampf / Pikante XO-Sauce
- Gebratenes Doradenfilet auf Kichererbsen-Hummus / Gegrillte Krevetten / Grapefruitfilets
Salsa aus gedörrten Tomaten
- Gebeefte Bündner Lachstranche / Honig-Sesamlack / Knackiges Wokgemüse / Sesamöl
Sojasauce / Kokosreis
- Thunfisch kurz gegrillt / Würzige Tomatensalsa / Avocado / Tortillas
- Eglifilet in Mandelbutter / Blattspinat / Salzkartoffeln

MENUVORSCHLÄGE

Hauptgänge Vegetarisch

- Gerösteter Blumenkohl / Sesamjoghurt / Kräuter-Schalotten-Chili-Vinaigrette
- Spinat-Risotto / Gegrillte Kräuterseitlinge / Milder Robiola-Käse
- Hausgemachter Gemüse-Kartoffelstrudel / Frisches Gartengemüse / Schnittlauchsauce
- Foccacia / Gegrillte Auberginen / Tahinapaste / Tomatentatar / Korianderpesto / Würzige Mango Kurz gekochtes Ei / Kichererbsen-Falafel
- Veganer Hack in der karamellisierten Papaya / Rote Zwiebeln / Erdnüsse / Rosinen / Cheddar Koriander / Basilikum
- Gelber Linsen-Dhaal / Bockshornklee / Garam Masala / Koriander / Kurkuma / Kirschtomaten Kokosmilch / Ggebackene Chili / Koriander / Naan-Brot / Hausgemachtes Chutney
- Gebackener Kürbis / Süsskartoffel / Pistazien-Zitronen-Vinaigrette / Fetakäse
- Couscous / Gegrilltes Gemüse / Johannisbeeren / Joghurt-Minzsauce / Geröstete Mandeln
- Gebackene orientalische Aubergine / Sesam-Würzpaste / Salz-Pistazien / Griechisches Joghurt Koriander / Granatapfel
- „Gemüse-Tikka“ – Tandoori-Ofengemüse / Basmati-Blütenreis

Hauptgänge Vegan

- Rotes Blumenkohl-Peperoni-Curry / Kafir-Limettenblättern / Koriander, Jasminreis
- Süsskartoffel-Avocado-Burger / Gegrilltes Gemüse / Cicolorino Rosso
- Apfel-Linsen / Pastinakenpüree / Eierschwämmli
- Aus dem Ofen / Pastinaken / Süsskartoffeln / Kürbis / Pikantes Randen-Hummus / Dukkah-Gewürz
- Pastinaken, Süsskartoffeln und Kürbis im Ofen geröstet mit pikantem Randen-Hummus und Dukkah-Gewürz
- Grünes Thai-Wokgemüse / Pak Choy / Peperoni / Kefen / Frühlingszwiebel / Maiskolben Zucchini / Chili / Ingwer / Sojasauce / Honig / Avocado / Cashew-Kerne / Asiatische Nudeln
- Sesam-Honig-Kürbiswürfel / Kichererbsen / Tahina-Quark
- Radicchio-Chicorée-Papaya-Slaw / Koriander / Austernpilz / Zucchini-Tempura
- Gelber Massaman-Fruchtcurry / Ananas / Mango / Karotte / Peperoni / Hausgemachtes Chutney Himalaya-Basmatireis
- Gelber Linsen Dhaal / Kichererbsen / Gemüse / Kurkuma / Kokosmilch / Chutney / Papadam
- Curry-Mandel-Quinoa / Broccoli / Rotes Curry / Gedörrte Tomaten / Mandelmilchsauce / Koriander

MENUVORSCHLÄGE

Desserts

- Pochierte Caramelcrème / Frische Früchte / Geschlagener Rahm
- Geeiste Bündner Nusstorte / Waldbeerkompott
- Zimthalbgefrorenes / Eingekochte Rotweinzwetschgen
- Tonka-Bohnen Panna cotta / Erdbeersauce
- Zartbitter Schokoladenmousse / Schuss Kirsch / Saisonfrüchte
- Schwarzwälder Kirschnitte
- Joghurt-Kokosmousse / Mango / Schokoladen-Ananas
- Vanille-Parfait mit Honig-Mandel-Granola / Kakao-Nibs / Himbeeren
- Frischer Fruchtsalat / Hausgemachtes Brombeer-Prosecco-Sorbet
- Apfelküchli / Zimtzucker / Vanillesauce
- Gebackene Ananas / Zimt / Rum / Kokoseis
- Exotischer Fruchtsalat / Hausgemachtes Mangosorbet
- Orientalischer Dattelkuchen / Toffeesauce / Vanilleglacé
- Hausgemachter Blueberry-Muffin / Brwoniesglacé
- Griessflammeri / Himbeersauce
- Gebackene Kürbiskrapfen mit Chili / Blutorangensauce
- Quinao-Pudding / KnusperCruch / Himbeeren
Vegan
- Japanische Matchaglacé / Mangosauce / Lychees
- Zweierlei von der Panna cotta / Erdbeersauce / Bananen-Mangokonfitüre

Preise

- | | | |
|--------------------------------------|-----|-------|
| - Vorspeisen | CHF | 18.00 |
| - Fisch- und Fleischhauptgänge | CHF | 38.00 |
| - Vegetarische und vegane Hauptgänge | CHF | 29.00 |
| - Desserts | CHF | 14.00 |

ÜBERNACHTUNG



Einzelzimmer Sport

Ab CHF 110



Einzelzimmer Sport mit Grandli

Ab CHF 140



Doppelzimmer Sport

Ab CHF 180



Comfort Doppelzimmer

Ab CHF 190



Deluxe-Doppelzimmer

CHF 240



Arven Erker Suite / Natur Pur Suite

CHF 260

- Bei Übernachtungen für Gruppen ab 12 Personen bieten wir Ihnen einen speziellen Gruppentarif an.
- In den Übernachtungspreisen sind alle Sporthotel-Inklusiv Leistungen enthalten.



SPORTANGEBOTE

alle Sportangebote sind von Teilnehmerzahl, Wetter und Jahreszeit abhängig.

- Geführte oder individuelle Biketouren.
- Sunsetjogging / Sunsetwanderung von Muottas Muragl zur Alp Languard mit anschliessendem Hüttenabend auf der Alp Languard.
- Meditation auf der Alp Languard vor dem Frühstück.
- Gletscherwanderung
- Schneeschuhtouren
- Langlaufunterricht
- Gleitschirmfliegen
- Bobfahrt auf der letzten noch bestehenden Natureisbahn der Welt.
- Kutschenfahrten ins Rosegtal
- Schlitteln
- Barfussweg
- Kletterpark

Änderungen vorbehalten.

Alle angegebenen Preise sind exkl. MwSt.



ANFRAGE

Sehr gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Offerte gemäss Ihren Wünschen und Bedürfnissen zusammen.

Ihre Angaben

Firma: _____

Vorname/Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail-Adresse: _____

Gewünschtes Datum: _____

Bemerkungen: _____

Bitte offerieren Sie uns folgendes Angebot:

| Anzahl | Pauschalen | Datum |
|--------|-----------------------------------|-------|
| | Halbtagespauschale | |
| | Tagespauschale | |
| | Seminarpauschale mit Übernachtung | |
| | Massgeschneidertes Angebot | |

Räumlichkeit(en):

- Seminarraum, Anzahl: _____ (1-4)
- Grosser Saal
- Sporthütte (Winter)
- Alp Languard (Sommer)

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.