Muottas Muragl Mountain Apéro

Apéropackages

Apéro „Simple“
Nüssli, hausgemachte Grissini, Oliven und Käsewürfel
Noci, Grissini fatti in casa, olive e formaggio
Nuts, homemade Grissini, olives e cheese

CHF 7.50 pro Person

Apéro „Vegetarisch“
Samosa, Tomaten-Mozzarella Spiesse,
Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip, Käse-Trauben Spiesse, Oliven
und pikante Currysuppe in der Espressotasse serviert
Samosa, spiedini di pomodori e mozzarella,
verdure crude con salsa alle erbe di montagna, spiedini di formaggio e uve, olive
e zuppa di curry piccante servita in tazza
Samosa, tomato-mozzarella skewer,
raw vegetable crudité with mountain-herb sauce, cheese-grape skewer, olives
and spicy curry soup served in a cup

CHF 15.00 pro Person

Apéro „Klassisch“
Canapés belegt mit Rauchlachs, Ei, Roastbeef und Rindstatar,
Chicken Wings, Minipizzette, Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip
und Käse-Trauben Spiesse
Canapes con salmone affumicato, insalata di ouva, roastbeef e tartar di manzo,
chicken wings, pizzette, verdure crude con salsa alle erbe di montagna
e spiedini di formaggio e uve
Canapes with smoked salmon, egg salad, roastbeef and beef tartar,
chicken wings, mini pizza, raw vegetable crudité with mountain-herb sauce
and cheese-grape skewer

CHF 18.50 pro Person

Apéro „Mediterran“

Flammkuchen, Bresaolaröllchen mit Frischkäsefüllung,
Tomaten-Mozzarella Spiesse, Oliven, Grissini mit Rohschinken,
Feigen im Speckmantel und gemischte Bruschetta

Flammkuchen, Involtino di Bresaola con formaggio fresco,
spiedini di pomodori e mozzarella, olive, Grissini con prosciutto crudo,
fichi avvolti in pancetta e bruschetta mista

Tarte flambée, Bresaola rolls filled with cream cheese,
tomato-mozzarella skewer, olives, Grissini with raw ham,
figs wrapped in ham and mixed bruschetta

CHF 23.00 pro Person

Apéro „Exotisch“

Samosa, gebackene Krevettenbällchen,
Chicken-Satay Spiesse mit Erdnussdip, Frühlingsrollen mit sweet-Chili Sauce
und pikante Currysuppe in der Espressotasse serviert

Samosa, palla di gamberetti fritti,
spiedini di pollo-satay con salsa di arachidi, Involtini primavera con salsa agrodolce
e zuppa di curry servita in tazza

Samosa, fried shrimp dumplings,
chicken-satay skewer with peanut sauce, spring rolls served with sweet and-chili sauce
and spicy curry soup served in a cup

CHF 25.00 pro Person

Apéro „Engadina“

Bündner Spezialitäten serviert auf dem Lärchenstamm
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola, Salsiz und Coppa garniert mit Käse aus der Region
und Birnenbrot, Schinkengipfeli,
„Sciatt“ (kleine Buchweizenkrapfen mit geschmolzenem Käseherz),
Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip und Gerstensuppe in der Espressotasse serviert

Piatto di affettati misti grigionesi servito su ceppi di larice
carne secca, prosciutto crudo, Bresaola, Salsiz, Coppa
con formaggio d’alpe e pane alle pere, sfoglie al prosciutto,
„Sciatt“ (frittelline di saraceno con cuore di formaggio fuso),
verdure crude con salsa all´ erbe di montagne e zuppa d’orzo servita in tazza

Assorted types of air-dried beef and ham, Salsiz, Coppa, mountain cheese and local pear bread served
on a larch trunk, ham croissants,
„Sciatt” (small buckwheat fritters with melted cheese heart), raw vegetable crudité
with mountain-herb sauce and barley soup served in a little cup

CHF 29.00 pro Person