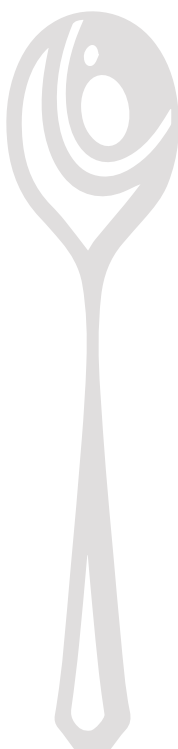


MENU VORSCHLÄGE

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST EINE KUNST.
- La Rouchefoucauld



HOTEL RESTAURANT KULM

7265 DAVOS WOLFGANG | TEL. +41 (0)81 417 07 07 | INFO@KESSLER-KULM.CH

Datum: Uhrzeit:

Anlass:

Personenzahl: Bestätigung an: schriftlich E-Mail

Adresse:

.....

E-Mail: Telefon:

WIR HABEN UNS FÜR FOLGENDES MENU ENTSCHIEDEN: Nr:

WIR HABEN FOLGENDES MENU ZUSAMMENGESTELLT:

1. Salat: Nr:

2. Suppe: Nr:

3. Kalte Vorspeise: Nr:

4. Warme Vorspeise: Nr:

5. Hauptgericht: Nr:

6. Beilagen: Nr:

7. Gemüse: Nr:

8. Dessert: Nr:

GETRÄNKE

Apéro:

Weisswein: Nr: Rotwein: Nr:

SONSTIGES

Tischdekor:

Kindermenu:

.....

Vegetarier:

Preise in CHF inkl. MwSt.
Wir akzeptieren Euro.

VORWORT

ZU UNSEREN MENUVORSCHLÄGEN

All diese Vorschläge sind natürlich nur ein kleiner Teil möglicher Menu-Kompositionen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sollten Sie diesbezüglich eigene Wünsche oder Vorstellungen haben, so kontaktieren Sie uns bitte, oder sprechen Sie persönlich mit unserem Küchenchef.

Wir werden Sie kompetent beraten und uns bemühen, Ihren Anlass bei uns im „KULM“ zum kulinarischen Höhepunkt werden zu lassen.

Die Menus und Menubestandteile sind kalkuliert ab 10 vollzahlenden Personen und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gesellschaft (ausgenommen Kinder und Vegetarier).

Die definitive Menu-Auswahl sollte bis spätestens eine Woche vor dem Anlass bei uns eintreffen, damit die Verfügbarkeit der Waren sichergestellt ist.

ÄNDERUNGEN

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50% des Menupreises.

ANNULLATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annullationen keine Gebühren verrechnet, ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 Stunden vor dem Anlass 100% des Menupreises/der Raummiete/der Hotelzimmer/der Extras.

BLUMEN & DEKOR

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis.

MENU

Die Menukarten werden bei uns hergestellt. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein spezielles Motiv wünschen.

PARKPLÄTZE

Es stehen direkt beim Hotel genügend Parkplätze zur Verfügung.

Wir wünschen nun viel Lust und Laune beim Aussuchen und integrieren Sie Ihre persönlichen Wünsche. Selbstverständlich stellen wir Ihnen Ihr Menu auch gerne zusammen und beraten Sie bei der Wahl der passenden Weine.

Ihre Gastgeber,
Familie Kessler mit dem gesamten Kulm Team



MENUVORSCHLÄGE



Vegetarische Gerichte

SALATE & SALATKOMBINATIONEN

NR.		CHF
✓ 101	Frische Blattsalate mit Ei	7.00
✓ 102	Gemischte Gemüse- und Blattsalate der Saison	8.00
103	Nüsslisalat mit Kräutercroutons oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln	8.00 10.00
104	Bunte Blattsalate der Saison mit Streifen vom Pouletbrüstli, Speck und Champignons	12.50
✓ 105	Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella, Oliven, Zwiebeln und Basilikum	9.00
✓ 106	Griechischer Hirtensalat – bunte Blattsalate mit Fetakäse, Tomaten, Oliven und Zwiebelringen	12.00

DRESSING NACH IHRER WAHL

italienisch, französisch, balsamico, thousand island



UNSERE SUPPENAUSWAHL

NR.		CHF
201	Italienische Minestrone mit Kerbel	7.00
✓ 202	Kartoffelsuppe mit gehobeltem Bergkäse	7.50
203	Doppelte Rindskraftbrühe mit Flädli	7.00
204	Champignoncremesuppe mit Schinkenstreifen	8.00
✓ 205	Malanser Weissweinsüppchen mit Zimtcroustons	7.50
✓ 206	Aargauer Karottencremesuppe mit Gemüsewürfelchen	7.00
✓ 207	Tomatencreme mit Gin und Basilikum	7.50
✓ 208	Gemüsebouillon „Royal“ mit Eierstich und Gemüsefäden	7.50
✓ 209	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroustons	7.00
210	Bündner Gerstensuppe	8.00
✓ 211	Currysüppchen mit Garnele als Einlage	8.50
212	Kresseschaumsüppchen mit Rohschinkenstreifen	8.00
✓ 213	Peperonicreme-Suppe mit Grissini	7.50
214	Senfsüppchen mit Speckchip	7.50

KALTE VORSPEISEN

NR.		CHF
301	Carpaccio vom Rindsfilet mit frisch gehobeltem Parmesan und kaltgepresstem Kürbiskernöl	15.00
✓ 302	Alvaneuer Rauchforelle an Honig-Dillsauce	14.00
303	Bündnerteller mit Davoser Bergkäsestäbchen	11.50
304	Tartar vom Rind mit Kräutertoast	12.50
305	Melone mit Bündner Rohschinken	12.50
✓ 306	Hausgebeizter Graved Lachs an kleinem Salatbouquet mit Preiselbeerschaum	15.50
307	Geräucherte Entenbrust an Salatbukett mit Orangendressing	13.00
✓ 308	Bunter Krevetten-Cocktail mit Früchten und Toast	11.00

VEGETARISCH

NR.		CHF
✓ 309	Gefüllte Crepes mit Hüttenkäse und Gemüsewürfelchen an Ruccolasalat	12.50
✓ 310	Melonencocktail mit Portwein	9.00
✓ 311	Zucchini-Trauben-Salat mit Minze	11.50

WARMER VORSPEISEN

NR.		CHF
✓ 401	Lotringer Lauch-Käsekuchen mit (oder ohne) Speck	9.00
✓ 402	Frühlingsrollen mit (oder ohne) Poulet und asiatischem Gemüse an pikanter Chilisauce	10.50
✓ 403	Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (Nur im Frühjahr)	14.00
✓ 404	Riesenkrevetten an Kerbelschaum auf Bündner Gersotto	19.50
✓ 405	Garnelen im Tempurteig an Kräuterrisotto oder mit einem Salatbouquet	16.50
✓ 406	Tomaten-Oliven-Crostini mit Kressesalat	9.00
407	Capuns an Rahmsauce und Käse gratiniert	12.00
408	Geflügel-Kroketten an rassisger Tomatensauce	12.00





HAUPTGÄNGE FLEISCH

NR.		CHF
501	Roastbeef „Englische Art“ aus dem Ofen Sauce Bernaise	29.00
502	Am Stück gegartes Rindsfilet an Pfeffersauce	36.00
503	Medaillons vom Schweins- und Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce	36.50
504	Geschmorter Rindsbraten nach Grossmutter's Art mit Croutons, Perlzwiebeln und Speck in Burgundersauce	24.00
505	Schweinsschnitzel in Champignonrahmsauce	18.00
506	Saftiges Schweinskarree oder Schwedenbraten (gefüllt mit Zwetschgen) an Monsteiner Biersauce	18.00
507	Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an leichter Rieslingsauce	28.00
508	Schweinskotelett mit feiner Kräuterbutter	18.00
509	Mariniertes Lamm-Entrecote, rosa gebraten, tranchiert an Kräuterjus	28.50
510	Hirsch-Entrecote, rosa im Ofen gegart an Wachholderrahm-Sauce mit Preiselbeeren	29.00
511	Kalbs-Voressen mit gebratenen Pilzen	23.00
512	Kalbs-Schulterbraten an Rosmarinrahmsauce mit glasierten Champignons	25.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH

NR.		CHF
513	„Cordon Bleu“ vom Kalbsschnitzel	30.00
514	Zarte Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalajus	31.00
515	Heimisches Kalbssteak unter einer Ruccola - Parmesankruste an Rosmarinjus	36.50
516	Zarte Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	32.00
517	Zürcher Kalbgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce	24.50

HAUPTGÄNGE GEFLÜGEL

531	Frisches Maispouletbrüstchen, gespickt mit Basilikum an Acetojus	19.00
532	Französisches Entenbrüstchen auf Ananas-Chutney mit Grand-Marnier-Sauce	28.00
533	Pouletbrüstli „Walliser Art“ mit Tomaten und Raclettekäse an Oreganojus	18.00
534	Piccata „Milanese“ vom Trutenschnitzel mit Tomatensauce	16.50



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

NR.		CHF
✓ 541	Feine Crepes mit Rahmgemüse und frittiertem Brokkoli	22.50
✓ 542	Kartoffelgnocchi „Toscana“ mit Champignons, Tomaten und Basilikum, im Olivenöl gebraten	19.50
✓ 543	Zucchini-Piccata in der Käse-Ei-Hülle	18.50
✓ 544	Pilz-Ravioli in leichter Gorgonzolarahmsauce und Peperoni „Tricolore“	20.00

HAUPTGÄNGE FISCH

✓ 551	Sautiertes Lachsmedaillon an Monsteiner Senf-Dillsauce	20.50
✓ 552	Im Olivenöl gegartes Forellenfilet mit feinem Kerbelschaum und braunen Mandeln	24.50
✓ 553	Gedämpftes Saiblings-Medaillon an Noilly-Prat-Schaum	25.50
✓ 554	Gebratene Wolfsbarsch-Filet mit Melonenkugeln und Banane an Safransauce	29.50



BEILAGEN ZU DEN HAUPTGÄNGEN

NR.		CHF
✓ 601	Spaghetti	4.00
✓ 602	Butternudeln	4.00
✓ 603	Reis	3.50
✓ 604	Gemischter Wildreis	4.50
✓ 605	Gratinierte Maisschnitten	4.00
✓ 606	Hausgemachte Spätzli	4.00
✓ 607	Pommes frites	4.00
✓ 608	Weisswein-Risotto	4.50
✓ 609	Feine knusprige Rösti	4.50
✓ 610	Kartoffel-Kroketten	4.00
✓ 611	Herzoginkartoffeln	4.00
✓ 612	Pommes Dauphine (Krapfen)	4.00
✓ 613	Peterli-Kartoffeln	3.50
✓ 614	Kartoffelgnocchi	4.50
✓ 615	Maistaler (Maisküchlein)	4.50
✓ 616	Kartoffelstock	4.00

2 Gemüse
nach Ihrer Wahl 6.00

3 Gemüse nach Ihrer Wahl
oder Gemüsebouquet
„Wolfgang“ 8.50



GEMÜSE ZU DEN HAUPTGÄNGEN

NR.		CHF
✓ 701	Blattspinatröllchen	3.00
702	Bohnenbündel im Speckmantel	3.50
✓ 703	Brokkoli mit Mandelbutter	3.20
✓ 704	Feine Erbsen	3.00
✓ 705	Zweierlei glasierte Karottenstäbchen	3.50
✓ 706	Grilltomate nach provenzalischer Art	3.00
✓ 707	Blumenkohl mit Bröseln	3.00
✓ 708	Glasierte Kefen	3.50
✓ 709	Fenchel mit Parmesan gratiniert	3.50
✓ 710	Ratatouille	3.50
✓ 711	Spargel-Tomaten-Ragout (in der Saison)	4.50
✓ 712	Wirz-Rahm-Gemüse	3.50
✓ 713	Glasierte Kohlrabistäbchen	3.00
✓ 714	Buntes Peperonigemüse „Tricolore“	4.00
✓ 715	Gedünstete Zucchetti mit italienischen Kräutern	3.00
✓ 716	Hausgemachter Rotkabis	3.50

ÜBRIGENS:
Alle diese Desserts
sind selbstgemachte
Spezialitäten des Hauses

UNSERE DESSERTPALETTE

NR.		CHF
✓ 801	Cassata „Wolfgang“, Hausrezept von 1954 garniert	8.00
✓ 802	Helles & Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	9.50
✓ 803	Feine Apfelküchlein mit Vanillesauce	7.50
✓ 804	Karamelköpfler auf Kiwi-Orangen-Scheiben	6.50
✓ 805	Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	7.50
✓ 806	Frittierte Feige auf Amaretto-Sabayon mit Früchten	8.50
✓ 807	Gebrannte Creme mit Rahm	7.50
✓ 808	Griessflammerie auf Himbeermark	9.00
✓ 809	Feines Zimtparfait mit Waldbeerensauce	9.50
✓ 810	Erfrischende Süssmostcreme mit Apfelfilets	7.50
✓ 811	Joghurt Espuma auf Waldbeerragout	8.00
✓ 812	Früchtegratin (je nach Saison) mit Vanilleeis	8.50
✓ 813	Topfenmousse mit Waldbeeren	9.00

...Oder wählen Sie aus unserer à-la-carte Dessertkarte
einen passenden Coupe!

MENUVORSCHLÄGE

FÜR DEN BESONDERS FESTLICHEN ANLASS

MENU 1

Duett von Alvaneuer Rauchforelle und hausgebeiztem
Lachs an Honig-Dillsauce

★ ★ ★

Doppelte Rindskraftbrühe mit Eierstich und Gemüseperlen

★ ★ ★

Capuns in Gemüserahmsauce

★ ★ ★

Heimisches Kalbssteak unter einer
Ruccola-Parmesankruste
Rosmarinjus, Savoyerkartoffeln,
glasierte Karottenstäbchen und Mandelbroccoli

★ ★ ★

Gebackene Zimtfeige auf Amarettosabayon
mit frischen Früchten

CHF 85.00

MENUVORSCHLÄGE

FÜR DEN BESONDERS FESTLICHEN ANLASS

MENU 2

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern
und Basilikumolivenöl

★ ★ ★

Nüsslischaum-Süppchen
mit Speckcroûtons

★ ★ ★

Gebratene Lachstranche
mit Safran-Sauce
auf Blattspinat

★ ★ ★

Poeliertes Perlhuhnbrüstchen mit Kräutern gespickt
an Aceto-Balsamico-Jus mit Piemonteser
Nussreis Peperonata

★ ★ ★

Himbeer-Halbgefrorenes im Nussmantel
mit Saison-Früchten garniert

CHF 86.00

MENUVORSCHLÄGE

FÜR DEN BESONDERS FESTLICHEN ANLASS

MENU 3

Frischer Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust
an Preiselbeerdressing

★ ★ ★

Steinpilzcremesuppe mit Kräuterklösschen

★ ★ ★

In Olivenöl gegartes Wolfsbarschfilet
auf Tomaten-Allerlei

★ ★ ★

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Dijonsensauce
Kartoffelgratin und Bohnenbündchen

★ ★ ★

Schokoladenmousse „Black & White“
an Waldbeerkompott

CHF 86.00

MENUVORSCHLÄGE

FÜR DEN BESONDERS FESTLICHEN ANLASS

MENU 4

Kleiner Vorspeiseteller
mit Tomatenmousse Rohschinken
und gegrilltem Gemüse

★ ★ ★

Tomatenessenz mit Griessklösschen

★ ★ ★

Filet vom Saibling auf Belugalinsen
mit Kräuterschaum

★ ★ ★

Im Ofen gegartes Rindsfilet
mit Pfeffersauce garniert
Kartoffelbaumkuchen
Gemüsekorbchen

★ ★ ★

Joghurt-Espuma auf marinierten Kirschen

CHF 93.00

GESCHENK GUTSCHEINE

EINE GUTE GELEGENHEIT,
FREUDE ZU BEREITEN.

ERHÄLTlich BEI UNS AN DER REZEPTION
ODER GANZ EINFACH ÜBER UNSERE
WEBSEITE BESTELLEN.

FOLGEN SIE UNS ...



facebook/kesslerskulm



instagram/kesslerskulm



youtube/kesslerskulm

IM SOMMER

gratis Benutzung der
Bergbahnen in Davos/
Klosters und Sommer
Active Programm

IM WINTER

direkt an der Skipiste,
Langlaufloipe und Winter-
wanderwege und Davos
Klosters Inside

Kessler's Kulm
Hotel - Restaurant
Prättigauerstrasse 32
CH-7265 Davos Wolfgang

Tel. +41 (0)81 417 07 07
info@kessler-kulm.ch
www.kessler-kulm.ch



graubünden

DAVOS
KLOSTERS

