

# *Saisonale Festtags-Vorschläge*

*ab 6 Personen  
gültig vom 01. Oktober 2017 – 28. Februar 2018*

**LAVITA**  
Ristorante • Pizzeria • Vinoteca

*Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen  
gerne zur Verfügung.*

*Steinbruchstrasse 2  
CH-7000 Chur  
Tel. +41(0)81 252 99 44  
[info@lavitachur.ch](mailto:info@lavitachur.ch)  
[www.lavitachur.ch](http://www.lavitachur.ch)*

## *Menüvorschlag 1*

*Gemischter Blattsalat  
mit Parmaschinken, Kürbis- und Pinienkernen  
an Himbeerdressing*

☆☆☆☆☆

*Schweinsfilet im Speckmantel  
an einer Pfeffersauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse*

☆☆☆☆☆

*Hausgemachtes Caramelköppli  
garniert mit Früchten und Pinienkernen*

*Pro Person 46.50Fr*

## *Menüvorschlag 2*

*Gemischter Salat  
an italienischem oder französischem Dressing*

☆☆☆☆

*Kalbssaltimbocca „alla Romana“  
mit Parmarisotto und Broccoli*

☆☆☆☆

*Hausgemachtes Tiramisu  
mit Früchten garniert*

*Pro Person 48.50Fr*

## *Menüvorschlag 3*

*Nüsslisalat  
mit Speck und Ei  
an französischem Dressing*

\*\*\*\*\*

*Rindsschmorbraten „al Barolo“  
an Bramata Polenta  
und frischem Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Pflaumengratin mit Zimtglacè*

*Pro Person 56.50Fr*

*Menüvorschlag 4*  
*Fisch*

*Salatvariation an saisonalen Pilzen  
mit Brotcroustons und italienischem Dressing*

☆☆☆☆

*Gemischter Fischteller*  
*„al Padrone“*  
*mit neuen Kartoffeln und verschiedenes Gemüse*

☆☆☆☆

*Rotweibirnen an Baumnussglacè*

*Pro Person 56.50Fr*

## *Menüvorschlag 5*

*Knackiger Nüsslisalat  
mit getrocknetem Hirschfleisch  
und gebratenen Steinpilzen an italienischem  
Dressing*

☆☆☆☆☆

*Safrancremesuppe  
mit gegrillter Jackobsmuschel*

☆☆☆☆☆

*Gebratener Kalbsrücken am Stück  
an Morchelrahmsauce  
mit Nudeln und frischem Gemüse*

☆☆☆☆☆

*Hausgemachtes Crema Catalana  
serviert mit Orangenfilet*

*Pro Person 79.50Fr.*

## *Menüvorschlag 6*

### *Antipasto Misto*

*Schwertfisch -und Rindscarpaccio*

*Cozze Piccante*

*Bresaola gefüllt mit Mascarpone*

☆☆☆☆☆

### *Hausgemachte Tagliolini*

*an Cognacsauce und Langustini*

☆☆☆☆☆

### *Lammrack „La Vita“*

*Lammcarré an Marsalasaucce*

*mit getrockneten Tomaten, Oliven und Artischocken*

*dazu Kartoffelgratin und Saison Gemüse*

☆☆☆☆☆

### *Dreierlei Dessert*

*Marroniküchlein, Marronimousse*

*und Plaumengratin*

## *Menüvorschlag 7*

### *Feiner Blattsalat*

*mit Graved-Lachs Streifen,  
Avocado und Sherry Tomaten  
an einem leichten Kräuterdressing*

☆☆☆☆☆

### *Hausgemachte Torteli*

*gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen  
an frischen Tomaten und Basilikum*

☆☆☆☆☆

### *Black Angus Filet Medaillons*

*mit sautierter Entenleber  
auf Kartoffelpüree  
dazu Rotweibirne, Blattspinat  
und Trüffel Jus*

☆☆☆☆☆

### *Hausgemachter Apfelkuchen*

*mit Vanilleeis und Preiselbeerkompott*

*Menüvorschlag 8*  
*Vegetarisch*

*Gemischter Salat*  
*an italienischem oder französischem Dressing*

☆☆☆☆

*Tris di Pasta „della Casa“*  
*Penne Arrabiata*  
*Gnocchi Gorgonzola*  
*Spaghetti Pesto*

☆☆☆☆

*Panna Cotta*  
*mit Waldbeeren*

*Pro Person Fr.40.50*