



Saisonale Menüvorschläge

ab 6 Personen
2021 -2022

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
www.lavitachur.ch



Menu1

Gemischter Blattsalat
mit Parmaschinken, Kürbis und Pinienkernen
an Himbeerdressing

Trilogie vom Iberico-Schwein
an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Apfelstrudel
mit Vanillecreme
garniert mit Früchten

CHF 48.50



Menu 2

Gemischter Salat
an italienischem oder französischem Dressing

Kalbssaltimbocca „alla Romana“
mit Parmarisotto und Broccoli

Hausgemachtes Tiramisu
mit Früchten garniert

CHF 49.50



Menu 3

Nüsslisalat
mit Speck und Ei
an französischem Dressing

Rindsschmorbraten „al Barolo“
an Bramata Polenta
und frischem Gemüse

Waldbeerengratin

CHF 52.50



Menu 4

Salatvariation an saisonalen Pilzen
mit Brotcroustons und italienischem Dressing

Gemischter Fischteller
„al Padrone“
mit neuen Kartoffeln und verschiedenem Gemüse

Panna Cotta
mit Waldbeeren

CHF 56.50



Menu 5

Knackiger Nüsslisalat
mit getrocknetem Hirschfleisch
und gebratenen Steinpilzen
an italienischem Dressing

Am Stück gebratener Kalbsrücken
an Morchelrahmsauce
mit Nudeln und frischem Gemüse

Rotweibirne
mit Zimtglace

CHF 68.50



Menu 6

Feiner Blattsalat
mit Graved-Lachsstreifen,
Avocado und Cherrytomaten
an einem leichten Kräuterdressing

Hausgemachte Kürbisravioli
an Nussbutter, Cherrytomaten
und frittiertem Rucola

Black Angus Filet Medaillons vom Grill
an Bernaisesauce
mit Parmarisotto und Saisongemüse

Vanille-Soufflé
mit hausgemachtem Fior di Latte Glace

CHF 88.50



Menu 7

Gemischter Salat
an italienischem oder französischem Dressing

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

Panna Cotta
mit Waldbeeren

CHF 40.50