



Restaurant Ernst  
Bar & Lounge

## Bankettmenüs

**ab 10 Personen**  
Preise in CHF inkl. MWST

### Menu 1

Gemischter Saisonsalat mit Kürbiskernen  
\*\*\*

Gemüsecrèmesuppe mit Kräuter-Croutons  
\*\*\*

Monsteiner Schweinscarrébraten mit Bier-Apfelsauce und Rahmkartoffelstock oder Spätzli  
Glasiertes Mischgemüse (je nach Saison auch mit Rotkraut möglich)  
\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli

Menu komplett: 36.00  
Menu ohne Salat: 29.50  
Menu mit Kalbscarrébraten 48.50

### Menu 2

Kleiner Äplersalat mit Speckstreifen,  
Monsteiner Braukäsespänen und Kräutercroutons  
\*\*\*

Flädliisuppe  
\*\*\*

Monsteiner Treberschweineschnitzel im Kräutermantel  
mit Nudeln oder Pommes frites  
und Saisongemüsespiess  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Rahmeis

Menu komplett: 35.00  
Menu ohne Salat: 28.50

### Menu 3

Saisonsalat-Bouquet mit Nuss-Gemüsedressing und Parmesanspänen  
\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen  
\*\*\*

Gebratenes Maispoulardenbrustfilet mit Cherrytomaten  
auf Ingwer-Apfelsauce mit Limetten-Parfumreis  
\*\*\*

Panna Cotta auf Waldbeerenkompott

Menu komplett: 38.50  
Menu ohne Salat: 32.00

## *Menu 4*

Kopfsalat mit Ei und Kräutercroutons  
mit Nuss-Gemüsedressing

\*\*\*

Klare Portweinsuppe mit Eierstich

\*\*\*

Schmorbraten mit Balsamico vom Davoser Jungrind  
mit Preiselbeerapfel und Saisongemüsespiess  
Rahmkartoffelstock oder Spätzli

\*\*\*

Halbgefrorenes aus Mascarpone und Amaretti  
mit erfrischenden marinierten Gartenbeeren

Menu komplett: 38.50

Menu ohne Salat: 32.00

## *Menu 5*

Lauwarmes Forellenfilet auf Wurzelgemüse-Salat

\*\*\*

Bündner Gerstensüppchen mit Clavadeler Birnbrot

\*\*\*

Davoser Lammrückenfilet rosa gebraten im Kräutermantel  
mit Sertiger Pizokel-Pfanne

\*\*\*\*

Rahmrötelparfait mit Kirschenkompott

Menu komplett: 52.00

Menu ohne Vorspeise: 41.50

*Menu kann auch mit Hirschrückenfilet bestellt werden*

## *Menu 6*

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Riesling-Schaumcrèmesuppe mit Parmesan-Blätterteiggebäck

\*\*\*

Saltimbocca vom Davoser Kalb und Pilzpiccata  
auf Balsamico-Tomatenragout mit Kräuterspätzli

\*\*\*

Hausgemachter Bananencake mit Vanilleeis

Menu komplett: 52.00

Menu ohne Vorspeise: 41.50

## *Menu 7*

*Fondue Chinoise*

Sie garen in einer kräftigen Rindsbouillon

Zartes Hirsch-, Rind- und Geflügelfleisch, Kalbsleber, Gemüsewürfel und Champignons.

Dazu servieren wir auserlesene feine Saucen, Trockenreis und Pommes frites.

\*\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanille-Rahmeis

Menu komplett: 57.00

nur Chinoise: 49.50