



Menü- und Getränkevorschläge



INHALTSVERZEICHNIS

WILLKOMMEN IM HOTEL SCHWEIZERHOF	3
FRÜHSTÜCK	4
KAFFEPAUSEN	5
MENU	6
WEINE	6
CATERING	6
MITTAGS-MENU	7
STEHLUNCH	8
APERITIF	9
HÄPPCHENAUSWAHL	10
ABENDMENU	11
ALPHÜTTE CLAVADATSCH	13
SCHLOSS SALENEGG IN MAIENFELD	15
KOCHKURS MIT CHRISTIAN OTT	19
DAZU STEHEN WIR	20
PERSÖNLICHE CHECKLISTE FÜR IHRE VORBEREITUNG	21

WILLKOMMEN IM HOTEL SCHWEIZERHOF „HAUS DER GUTEN GEISTER“

Ob gross (150 Personen) oder klein (6 Personen) im Hotel Schweizerhof finden Sie den richtigen Rahmen für Ihr Seminar oder Bankett. Wir verwöhnen Sie nach allen Regeln der Kunst. Lassen Sie den Alltag hinter sich und tauchen ein in die Belle Epoque. Die guten Geister von Küche und Service geben Ihrem Anlass diese einzigartige, persönliche Note. Der Erfolg ist Ihnen gewiss. Wir sind bereit für Sie, ob Seminar mit Gala Diner zum Abschluss, eine Cocktailparty oder einen Hüttenabend, bei uns ist fast alles möglich. Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorstellungen und Wünsche, wir werden nichts unversucht lassen.

Ihre Gastgeber



Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer
und das gesamte Schweizerhof Team.



FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee vom Teehaus Ronnefeldt
Ovo und Schokolade
Kalte und warme Milch
Vitaminreiche Fruchtsäfte

29.00 pro Person

Knusprige Brote wie Roggen-, Kartoffel-, Graham-, Wurzelbrot und Zopf verschiedene
Brötchen , Butter- und Vollkornkipfel der Hausbäckerei Allenspach
Dänisch Plunder mit Vanillecrem, Schokolade, Apfel oder mit Rosinen
Butter, Margarine
Hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella
Knusprige Cerealien und Cornflakes
Hausgemachtes Birchermüesli
Frucht- und Naturejoghurts, Quark und Hüttenkäse der Latteria Bever
Auswahl regionaler Käsesorten der regionalen Sennereien und Käseproduzenten
Vielfältige Aufschnitt und Wurstplatte mit Lyoner, Bündner Rohschinken, Salami
Veltliner Bresaola, Buuresalziz vom Heuberger, Geräucherter Lachs und Forelle
Früchte für den guten Start in den Tag, frischer Fruchtsalat, Feigen und Datteln
Angebot für Allergiker (Gluten, Lactose)

Gekochte Eier, Spiegeleier, Omelette, Rühreier mit Pilzen, Schnittlauch,
Tomate, Speck, Schinken wie es Ihr Herz begehrt
Cippolata, gebratener Speck und gebratener Schinken

1 Cüpli Prosecco, Loredan Gasparini 9.00 pro Person
1 Cüpli Delamotte brut 17.00 pro Person

KAFFEEPAUSEN

Muntermacher

Saisonaler Früchtekorb 12.00 pro Person
Gemischte Butter- Sonnenblumenkern- und Vollkornkipfel
Orangensaft und Mineralwasser
Kaffee und diverse Schwarz- und Kräutertees aus dem Teehaus Ronnefeldt

Schleckermäuler

Früchtekuchen und Süssgebäck aus unserer hauseigenen Pâtisserie 15.00 pro Person
Saisonaler Früchtekorb
Gemischte Butter- Sonnenblumenkern- und Vollkornkipfel
Multivitaminsaft und Mineralwasser
Kaffee und diverse Schwarz- und Kräutertees aus dem Teehaus Ronnefeldt

Z'Nüni

Frisch zubereitetes Birchermüsli im Glas 18.00 pro Person
Saisonaler Früchtekorb
Früchtekuchen aus unserer hauseigenen Patisserie
Frisch gepresster saisonaler Fruchtsaft, Multivitaminsaft und Mineralwasser
Kaffee und diverse Schwarz- und Kräutertees aus dem Teehaus Ronnefeldt

Z'Vieri

Gemischte ofenfrische Sandwiches und Baguettes 19.00 pro Person
Früchtekuchen und Süssgebäck aus unserer hauseigenen Pâtisserie
Saisonaler Früchtekorb
Chajus und Mineralwasser
Kaffee und diverse Schwarz- und Kräutertees aus dem Teehaus Ronnefeldt

MENU

Unser Küchenchef Christian Ott stellt Ihnen mit Freude ein saisonales, speziell auf Ihren Anlass abgestimmtes Menu zusammen. Dafür bräuchten wir von Ihnen Angaben über das Budget für das Menu, die gewünschten Anzahl Gänge und in welche Richtung/Thema das Menu gehen sollte. Nehmen Sie die Gelegenheit wahr vor Ort im Hotel Schweizerhof oder auf der Alphütte Clavadatsch Ihren Anlass mit uns zu besprechen.

WEINE

Unser Haus verfügt über eine breite Palette an europäischen Weinen. Wenn Sie möchten senden wir Ihnen gerne auf Ihr Menü abgestimmte Weinvorschläge zu. Auch können wir Ihnen gerne die komplette Wein- und Getränkekarte in einem separaten Dokument zusenden. Vermissen Sie etwas auf unserer Weinkarte? Gerne organisieren wir Ihnen mit unseren Weinlieferanten den gewünschten Wein.

CATERING

Sie wollen sich lieber in den eigenen vier Wänden verwöhnen lassen oder an einem anderen speziellen Ort? Wir führen auch Anlässe ausser Haus durch.

Geschirrpauschale klein Z.B. Gläser und Geschirr für Apero und Häppchen	4.00 pro Person
Geschirrpauschale mittel Z.B. Porzellan, Besteck, Gläser	6.00 pro Person
Geschirrpauschale gross Z.B. Porzellan, Besteck, Gläser, Tische und Stühle	12.00 pro Person
Mitarbeiter	
Service- oder Barmitarbeiter	45.00 pro Stunde
Chef de Service oder Chef de Bar	65.00 pro Stunde

Auf- und Abbauarbeiten werden auch verrechnet.

Lieferpauschale	
St. Moritz	kostenlos
andere Orte	100.00

Preise für spezielle Wünsche gerne auf Anfrage.

MITTAGS-MENU

2-Gang Menu 29.00 pro Person buchbar zwischen 11.00 und 15.00 Uhr

3-Gang Menu 39.00 pro Person buchbar zwischen 11.00 und 15.00 Uhr

Vorspeisen

„Caprese“

Salat von Ramati-Tomaten und Büffelmozzarella
an Balsamico Dressing mit Rucola und Pesto

Sashimi vom gepfefferten schottischen Bio-Lachs
mit Dill-Gurkensalat

Netzmelonenfächer in Portweinmarinade
mit Bündner Rohschinken und Weintrauben

Bunt gemischter Saisonsalat

Hauptgänge

Saltimbocca von der Pouletbrust auf Marsalajus
Kräuterrisotto und Vanillekarotten

Gegrilltes Alpschweinkotelette mit Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Pochiertes Saiblingsfilet mit Champagnersauce
Sepianudeln und Butterkefen

Sautierte Steinpilzravioli
mit weißem Tomatenschaum und Rucola

Desserts

Traditionelle Panna Cotta
auf buntem Früchtecoulis

Parfait von Limette und Zitrone
mit marinierten Erdbeeren und frischer Minze

Schokoladenmousse „Schweizerhof“
garniert mit saisonalen Früchten

STEHLUNCH

Sandwich Lunch

CHF 29.00 pro Person

Salatbuffet mit gemischtem Blattsalat, Nüsslisalat, Kartoffel-Pestosalat und mediterranem Pastasalat dazu italienische und französische Salatsauce, Speck und Brotcroûtons

Rustico-Wurzelbrot mit Roastbeef Tranchen, Gurke, Tomatenscheiben und Remouladensauce

Baguette mit geräucherter Lachstranche und Dill-Meerrettichsauce auf Gurkenscheibe

Giardino - Focaccia mit Büffelmozzarella, Tomate, Rucola und Basilikumpesto

Mini-Clubsandwich mit gebratener Pouletbrust, Kochschinken, Ei, Speck und Tomaten

Italienischer Lunch

CHF 36.00 pro Person

Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten dazu italienische Salatsauce Brotsalat, Thunfisch und mediterraner Pastasalat und Ramati-Tomatensalat mit Mozzarellaperlen

Minestrone mit Teigwaren und buntem Gemüse serviert mit Oliven-Crostini

Traditionelle "Lasagne alla bolognese" mit Rindfleischragout

"Veltliner Pizzocherie" Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz, feinen Bohnen und Bito-Käse serviert mit Salbei-Butter

Tiramisu

Bündner Lunch

CHF 39.00 pro Person

kleines Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten, verschiedene Dressings zur Auswahl

Bündner Gerstensuppe mit Birnbrot oder Trockenfleischspezialitäten vom Brett mit Bündner Bergkäse (40g.)

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce serviert mit „Plain in Pigna“ und saisonalem Gemüse

APERITIF

Aperitif à Discretion ab 10 Personen – Preise pro Person

Apéritif Schloss Salenegg 6 verschiedene Häppchen 29.50 pro Person

Getränke

Cüpli Les Etoilles de Salenegg
Helene von Gugelberg, Maienfeld

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Chajus und RosaRot

Kalte Häppchen mit Delikat Essig

Hummus mit getrockneten Tomaten und Safran Delikat Essig
Saibling Tatar mit Kren Delikat Essig auf Sellerie Rondellen
Avocado Guacamole mit Verjus auf Roggenbrot
Zwetschge mit Feta und Zwetschgen Delikat Essig

Warme Häppchen mit Delikat Essig

Flusskreb Mini „Crème Brûlée“ mit Mirabellen Delikat Essig und Marc
Gorgonzola Pastetchen mit Himbeer Delikat-Essig

Apéritif von Flugli 5 verschiedene Häppchen 34.50 pro Person

Getränke

Prosecco Brut del Montello DOC

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft oder Multivitaminsaft

Kalte Häppchen
Tomaten-Thunfisch und Waldpilz-Bruschette
Grissini mit Parmaschinken
Polenta-Crostini mit Oliven und Bergkäse

Warme Häppchen
Focaccia mit Bresaola und Trüffelöl
Gemüse-Käsequiche mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

HÄPPCHENAUSWAHL

3 verschiedene Häppchen 10.00 pro Person
5 verschiedene Häppchen 15.00 pro Person

Kalte Häppchen mit Delikat Essig vom Schloss Salenegg

Hummus mit getrockneten Tomaten und Safran Delikat Essig
Saibling Tatar mit Kren Delikat Essig auf Sellerie Rondellen
Avokado-Guacamole mit Verjus auf Roggenbrot
Zwetschge mit Feta und Zwetschgen Delikat Essig

Warme Häppchen mit Delikat Essig vom Schloss Salenegg

Flusskreb Mini „Crème Brûlée“ mit Mirabellen Delikat Essig und Marc
Gorgonzola Pastetchen mit Himbeer Delikat-Essig

Kalte Häppchen

Gemüse-Crudités
mit Kräuter-Crème-Fraîche und Avokadodip

Bündnerfleisch-Tatar mit Sauerrahm auf Rustico-Wurzelbrot
Rauchlachs „La Curuna“ mit Meerrettich im Mini-Laugencroissant
Flusskrebssalat mit Cocktailsauce im Porzellanlöffel
Geräuchertes Forellenmousse im Porzellanlöffel
Brie mit kaltgerührten Preiselbeeren auf Brioche-Toast
Gemüsetatar mit Kräuterfrischkäse auf Rustico-Wurzelbrot
Rindstatar mit Wachtelei auf Rustico-Wurzelbrot
Roastbeef mit Cornichon und Remoulade im Mini-Laugencroissant
Ziegenfrischkäse, Oliven und Peperoncini auf Rustico-Wurzelbrot
Büffelmozzarella, Datterini und Pesto im Mini-Tomaten-Gipfeli

Warme Häppchen

Meatballs vom Rind in Steakhousesauce
Knusprige Riesencrevetten im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili Dip
Pouletspiesschen Satay mit pikanter Erdnussauce
Mini Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce
Schinkengipfeli
Buure-Bratwurstli vom Grill mit scharfem Senf

Hausgemachte Blätterteigtaschen mit

- Ziegenkäse
- Spinat und Taleggio
- Tomate, Mozzarella und Chorizo

ABENDMENU

3-Gang-Menu	59.00 pro Person
4-Gang-Menu	74.00 pro Person
5-Gang-Menu	89.00 pro Person

Vorspeisen

Carpaccio von Rind und Kalb mit Basilikumpesto
dazu Sbrinz, hausgemachtes Brioche und saisonales Salatbukett

Rosa Kalbfleischtranchen "Vitello tonnato"
in Thunfischsauce mit gebackenen Kapern, Oliven und Sardellen garniert

Tatar von hausgebeiztem Fjordlachs
auf Apfel-Gurkensalat und Honig-Dill-Senfsauce

Grillgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse
steirischem Kürbiskernöl und Bukett von Saisonsalaten

Bunt gemischter Saisonsalat

Suppen

Rindskraftbrühe mit Kalbfleischravioli

Bündner Gerstensuppe mit Birnbrot

Kürbis-Ingwersuppe mit gebratener Riesencrevette

Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit gebackenen Pouletstreifen

Fischgerichte

Pochierte Lachstranche an Schaumweinsauce „Schloss Salenegg“
serviert mit Sepianudeln und Butterkefen

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräutern und Chorizo
auf Safranrisotto und gegrillter Zucchini

Zanderfilet in der Kartoffelkruste
begleitet von Meerrettichschaumsauce und Gemüsetagliatelle

Gebratenes Saiblingfilet mit Apfelmostsauce
dazu Schlosskartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen

Fleischgerichte

Gebratenes Rindsmedaillon und Riesencrevette
mit Portweinsauce und Sauce Bisque
serviert mit Dauphine Kartoffeln und Blattspinat

Kalbsgeschnetzelttes mit Pilzrahmsauce
dazu knusprige Kartoffelrösti und glasiertes Karotten-Kohlrabigemüse

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust
auf Steinpilz-Risotto und MarsalasaUCE

Rosa gebratenes Lammrack in Kräuter-Knoblauchkruste
auf kräftigem Blauburgunderjus
mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Desserts

Abinao-Schokoladenpyramide
mit Tourte Semoule und Mangosauce

Crème Brûlée von der Tonkabohne
begleitet von Chili-Schokoladensorbet

Parfait von Limetten und Zitronen
mit frischen Erdbeeren und Minze

Schokoladenmousse „Schweizerhof“
mit eingelegten und frischen Beeren

ALPHÜTTE CLAVADATSCH

Apéritif

Ob im Sommer oder im Winter, von der windgeschützten Terrasse aus, haben sie einen einmaligen Blick auf den Corvatsch und die Oberengadiner Seen.

Spezielle Wintervariante

Eine Kutschenfahrt ab Via Somplaz zur Heineken Villa. Nach einem anschliessenden 10-minütigen Spaziergang durch den herrlich verschneiten Winterwald, erwartet Sie auf der mit Fackeln beleuchteten Terrasse ein schöner, wärmender Apéritif.

Eine Kutsche bietet Platz für maximal 6 Personen ca. 290.00 pro Kutsche

Getränkervorschlag

Hausgemachter Glühwein 7.00 pro Person

Feuerzangenbowle 10.00 pro Person

Die Feuerzangenbowle ist eine sehr bekannte Variante des Punsch. Der Name leitet sich von der Feuerzange her, welche oben auf einen mit aromatisiertem Rotwein gefüllten Kupferkessel gesetzt wird. In diese Zange wird ein Zuckerhut gelegt, der mit hochprozentigem Rum getränkt und angezündet wird. Der schmelzende Zucker tropft in den erwärmten Rotwein und gibt ihm einen ganz besonderen Geschmack

Alkoholfreier Orangen-, Apfel- oder Rumpunsch 4.00 pro Person

Häppchenvorschlag

Direkt aus dem mit Holz befeuerten Pizaofen auf der Terrasse

Aufgeschnittene Focaccia 8.00 pro Person
Pizzaboden aromatisiert mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Speck

Aufgeschnittene Pizza 8.00 pro Person
Quattro Stagioni

Bündnerplatte auf rustikalem Holzbrett serviert mit 17.00 pro Person
Bündnerfleisch, Salsiz, Bündner Rohschinken,
Bündner Bergkäse, Essiggemüse und St. Moritzer Wurzelbrot

Clavadatsch Menus

Die folgenden Gerichte sind traditionell und passen sehr gut zu dem rustikalen Ambiente der Hütte. Die zu den Menus vorgeschlagenen Weine sind Empfehlungen des Hauses. Im Besonderen empfehlen wir Ihnen die Weine vom Schloss Salenegg in Maienfeld, welches wie das Hotel Schweizerhof Frau Helene von Gugelberg gehört. Ihre individuellen Wünsche setzen wir gerne für Sie um.

Käsefondue

65.00 pro Person

Gemischter Bündnerteller mit
Bündnerfleisch, Salsiz, Bündner Rohschinken,
Bündner Bergkäse, Essiggemüse und St. Moritzer Wurzelbrot

Käsefondue

Hausmischung der einheimischen Sennerei in Pontresina

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Weisswein: St. Saphorin AOC 49.00/ 75cl Flasche
Domaine Bovy, Les Frères Bovy

Rotwein: Mayenfelder Blauburgunder Schloss Salenegg 54.00 / 75cl Flasche
Helene von Gugelberg, Maienfeld

Fondue Chinoise

82.00 pro Person

Gemischter Saisonsalat mit gebratenem Speck und Champignons
an hausgemachtem Apfel-Baumnussdressing

Fondue Chinoise mit seinen Beilagen
dazu Reis und Ofenkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weisswein: Mayenfelder Chardonnay Schloss Salenegg 63.00 / 75cl Flasche
Helene von Gugelberg, Maienfeld

Rotwein: San Carlo Merlot del Locarnese DOC 63.00 / 75cl Flasche
Angelo Delea, Losone

SCHLOSS SALENEGG IN MAIENFELD



Was verbindet das Hotel Schweizerhof in St. Moritz mit dem Schloss Salenegg in Maienfeld, das zu den bedeutendsten Kulturgütern der Schweiz gehört? Beide sind im Eigentum von Helene von Gugelberg, die sich als Verwaltungsratspräsidentin für das Hotel Schweizerhof verantwortlich zeichnet, gleichzeitig aber auch dafür sorgt, dass das Weingut Schloss Salenegg immer wieder mit neuen Produkten überrascht und sich weiter entwickelt. Die nachfolgenden Ausführungen geben Einblick in das vielfältige Schaffen Helene von Gugelbergs auf Schloss Salenegg.

SCHLOSS SALENEGG

Weine, Destillate und Delikat Essig aus der Bündner Herrschaft

Das Weingut Schloss Salenegg, das älteste Weingut Europas, ist auch die Wiege der Weinkultur der Bündner Herrschaft.

Die Bündner Herrschaft gilt seit eh und je als Wiege besonders charaktvoller Weine. Das Urvertrauen in die immer wiederkehrende Kraft der Natur ist dabei eine der Grundlagen des Weinbaus. Der Falknis, das charakteristische Bergmassiv, schützt die Weinberge vor kaltem Nordwind und schafft, neben den kalkhaltigen Schieferböden, eine Umgebung, in der sich die Reben besonders wohl fühlen.

Einen guten Tropfen geniessen, ein paar Köstlichkeiten zu sich nehmen – von der angenehm entspannten Atmosphäre getragen, den hektischen Alltag hinter sich lassen – unseren Gästen dies zu bieten entspricht unseren obersten Prinzipien.

„Unsterblich der Glaube vom Segen der Traube“. Gehobene Ess- und Trinkgewohnheiten – auf Schloss Salenegg wie auch im Hotel Schweizerhof pflegen wir diese seit Jahrhunderten mit Hingabe.

Weissweine von Schloss Salenegg

Cuvée Blanche

Idealer Aperitif-Wein, auch passend zu warmem Käsegebäck, gut zu scharfer asiatischer Küche und hervorragend zu Spargeln.

Chardonnay Barrique

Seine intensiv fruchtige Nase duftet nach gelben reifen Äpfeln und hat eine feine Note von Banane und exotischen Früchten. Er ist gaumenschmeichelnd und cremig, voll und rund mit einer feingliedrigen Säure. Die sehr dezente Holznote verleiht diesem Wein grosse Harmonie. Er passt hervorragend zu Hummer, Fisch an Saucen, Pasta an Rahmsauce mit Pilzen, Weichkäsen und vielem anderem.

Les Miroirs

Les Miroirs spiegeln die Natur und repräsentieren die junge Herrschaft. Sie sind frisch, leicht und klar. Le Miroir weiss ist eine gelungene Assemblage von Chardonnay und Riesling-Sylvaner. Le Miroir rot ist ein reiner, junger Pinot Noir mit einzigartiger Aromatik.

Les Etincelles de Salenegg

„Les Etincelles de Salenegg“ ist ein „blanc de blancs“ aus reinem Chardonnay «Schloss Salenegg». Er wurde mit grosser Sorgfalt im Flaschengärverfahren hergestellt und bildet die Krönung unseres Schaffens. Die mineralischen Böden der Herrschaft sind der perfekte Pflanzgrund für Chardonnay-Trauben. Im Bouquet finden sich die für den Chardonnay typischen exotischen Früchte. Im Gaumen ist er prickelnd, saftig mit einer lebendigen, erfrischenden Säure mit feiner Würznote.

Rotweine von Schloss Salenegg

Blauburgunder traditionell

Würzig-pfeffrig, erdig, fast rauchig in der Nase, unverkennbar Schloss Salenegg. Mit frischem Auftakt im Gaumen ist er seidig. Im langanhaltenden, warmen Abgang machen sich elegante Tannine bemerkbar, die den Wein als Begleiter zu vielen Gerichten empfehlen: Bündnerfleisch, Lamm- und Kalbfleischgerichten, gebratenem Geflügel, Pilzen, kräftigen Pastagerichten und natürlich mittelreifen Hart- und Halbhartkäsen.

Pinot Noir Barrique

Dieser Wein besticht mit seinem kräftigen Rubin mit Purpur-Reflexen. Seine Nase von würzigem Pflaumenkompott und schwarzen Kirschen ist unterlegt von einer subtilen Holznote. Im Gaumen liegt ein feiner Vanilletouch über der dezenten Frucht. Der Gaumenfluss ist seidig, elegant, harmonisch und übt sich noch in vornehmer Zurückhaltung.

AMBE

Für unseren AMBE selektionierten wir Pinots aus Barriques, grossen Fudern und Wein, der ausschliesslich im Tank heranreife. Jeder der ausgewählten Weine durfte sich separat entwickeln und jedem wurde die für ihn notwendige Zeit geschenkt. Die Kombination dieser Weine unterschiedlicher Jahrgänge im idealen Ausbaustadium fördert deren Tiefgründigkeit, Fülle und geschmackliche Vielfalt und verleiht dem AMBE Kraft, Geschmeidigkeit und Raffinesse.

Aus der Schloss Brennerei

Marc

Zum Kreislauf auf Schloss Salenegg gehört auch die Verarbeitung des Tresters, der nach dem Pressen der Trauben anfällt. Er wird in alten Brennhafen zum Schloss-Marc gebrannt und lagert anschliessend unter dem Dach von Salenegg während fünf Jahren zum aromatischen, charaktervollen Jahrgangsdestillat heran.

Le Soleil d'Ulysse

Zu jedem Schloss gehört ein Dessertwein. Unserer ist aus reinem Pinot Noir nach dem Portweinverfahren gekeltert und im Barrique ausgebaut. Er zeigt viele fruchtige, beerige Aromen, ist elegant und filigran ohne aufgesetzte Süsse oder alkoholische Schwere. Dieser Dessertwein ist dem Urahn Ulysses von Frau von Gugelberg gewidmet, dem mit dem sonnigen Gemüt. Geniessen auch Sie die Sonne der Bündner Herrschaft, die wir im Soleil d'Ulysse für Sie eingefangen haben.

Traubensaft Schorle

Chajus

Der Chardonnay-Traubensaft für diese Schorle wurde aus kerngesunden Trauben mit 98°Oechsle gepresst und anschliessend nach eigenem Rezept mit Verjus und Wasser vermischt. Verjus ist der Saft grüner Blauburgunder-Trauben. Verjus verleiht dem Chajus diese erfrischende leichte Lime Note. Chajus ist ein perfekter Begleiter zu leichten Mahlzeiten insbesondere Fisch und Krustentieren.

RosaRot

Der Blauburgunder-Traubensaft für diese Schorle wurde aus kerngesunden Trauben mit 102°Oechsle gepresst und anschliessend nach eigenem Rezept mit Roujus und Wasser vermischt. Roujus ist der Früherntesaft der Färbertraube Dakapo. Dieser Saft ist von Natur aus leuchtend Rot und erinnert etwas an Rhabarber.

RosaRot harmoniert perfekt mit allen Speisen zu denen auch ein traditioneller Blauburgunder passt.

Delikat Essig Manufaktur Schloss Salenegg

«Der Wille zum Besten» lautet das Motto der Delikat Essig Manufaktur von Schloss Salenegg. Jede Flasche Delikat Essig ist ein einzigartiges Meisterwerk Schweizerischer Handwerkskunst.



Mehr Informationen und Rezepte finden Sie auf www.delikatessig.ch

Weingut
Schloss **Salenegg**



Mayenfeld

Produkte und Informationen können Sie direkt bei uns an der Rezeption beziehen. Gerne beraten wir Sie kompetent bei Ihrer Auswahl.

Zu Besuch auf Schloss Salenegg

Spontane Besuche auf Schloss Salenegg

Montag bis Freitag sind wir ab 07.30 bis 12.00 Uhr und von 13.15 bis 17.30 Uhr für Sie da. Sowie jeden **ersten Samstag im Monat** zwischen 11.00 und 16.00 Uhr ist unser Torkel offen und bietet Ihnen die Gelegenheit, uns und unsere Produkte kennenzulernen, Ihre Bestellung abzuholen und dabei unsere jüngsten Neuigkeiten zu erfahren.

Führungen und Degustationen im Schlosskeller

Tauchen Sie tief ein in die Jahrhunderte alte Geschichte von Schloss Salenegg bei einer Führung durch das Heiligste unseres Anwesens, den Torkel. Wir sind auf einer Zeitreise, in der mit Besinnlichkeit und Ruhe die Reifung des Weins erwartet wird. Lassen Sie sich einfangen von der einzigartigen Atmosphäre, geniessen Sie die Besichtigung und erfahren Sie viel Wissens- und Liebenswertes über unsere Kreationen.

Wir freuen uns, Ihnen persönlich die ganze Geschmacksvielfalt unserer Kreationen zu präsentieren.

Wir führen die Degustationen mit Kellerführung ab einer Gruppe von 8 Personen durch. Eine Führung mit Degustation dauert ca. 90 Minuten.

Kulinarische Entdeckungsreise mit Delikat Essig

Bei dieser Kochdemonstration entdecken Sie Geschmack und Genuss wie nie zuvor. Zusammen mit dem passenden Wein degustieren Sie verschiedene Häppchen, die alle mit Delikat Essig gewürzt wurden. Dazu erhalten Sie Tipps und Rezepte für zu Hause.

Wir führen diese Entdeckungsreise ab einer Gruppe von 10 Personen durch.

Die Reise dauert min. 3 Stunden.

Kulinarische Entdeckungsreisen mit Delikat Essig können auch ausserhalb von Schloss Salenegg durchgeführt werden.

Anlässe auf Schloss Salenegg

Schloss Salenegg befindet sich seit 1654 im Privatbesitz der Familie von Gugelberg, die auch heute noch auf Salenegg wohnt. So werden Sie sicherlich verstehen, dass wir nur zurückhaltend ausgewählte Anlässe für geschlossene Gesellschaften durchführen. Wenn Sie einen solchen Wunsch haben, rufen Sie uns an, und wir besprechen gerne mit Ihnen unsere Möglichkeiten.

Weingut Schloss Salenegg - Steigstrasse 21 - 7304 Maienfeld
T +41 81 302 11 51 - F +41 81 302 35 70 - info@schloss-salenegg.ch

KOCHKURS MIT CHRISTIAN OTT



„Leicht und marktfrisch, mit regionalen Produkten und internationalen Inspirationen“, so beschreibt Christian Ott seinen Stil. Seit dem Winter 2014 kommen die Schweizerhof-Gäste in den Genuss seiner Kreationen, die er mit einem grossen Faible für die ursprüngliche italienische Cucina zubereitet. Seine Karriere startete er als Sous Chef bei Lothar Molitor im Carlton Hotel in St. Moritz; als Küchenchef verantwortete er anschliessend die kulinarischen Geschicke in verschiedenen namhaften Engadiner Häusern wie dem Chesa Guardalej in St. Moritz-Champfèr und dem Golf Restaurant in Zuoz. Auch auf internationalem Parkett erkochte er sich Meriten, u.a. im renommierten American Colony in Jerusalem sowie in der Villa d'Este in Cernobbio.

Kennen Sie: Capuns, Plain in pinia, Maluns – Nein? Dann ist es höchste Zeit für eine kulinarische Entdeckungsreise. Lassen Sie sich in die einheimischen Küchegeheimnisse einführen.

Gruppen von mindestens 4 max. 8 Personen, können auch ein eigenes Reisedatum wünschen.

CHF 240.00 pro Person

Inklusive Willkommensaperò, Getränke während dem 2 bis 3 Stündigen Kochkurs, Abendessen mit den passenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Überraschungsgeschenk

DAZU STEHEN WIR

Wenn Sie Ihren Lieblingswein oder Spirituose selber mitbringen möchten

Zapfengeld Wein 75cl Flasche	CHF 30.00
Zapfengeld Wein 150cl Flasche	CHF 60.00
Zapfengeld Champagner 75cl Flasche	CHF 60.00
Zapfengeld Spirituose 70cl Flasche	CHF 60.00

Lebensmitteldeklaration

Wir verarbeiten ausschliesslich Lebensmittel von erster Qualität und garantieren folgende Fleischherkunft:

Kalb, Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz und Frankreich
Wild	Österreich und Neuseeland
Lamm	Schweiz und Neuseeland

Fleisch und Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Annulation von Banketten und Anlässen

Annullierung bis 28 Tage vor dem Anlass: für Sie kostenlos

Annullierung von 27 bis 11 Tage vor dem Anlass: 30% des Menupreises (ohne Getränke) der gebuchten Personenzahl.

Annullierung von 10 bis 0 Tage vor dem Anlass: 100% des Menupreises (ohne Getränke) der gebuchten Personenzahl.

Verbindliche Personenzahl: Die verbindliche Personenzahl für einen Anlass muss mindestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden.

Leistungspreise

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und enthalten Service, MwSt. und alle Taxen.

Europreise

Die durch uns angeschriebenen Preise in Euros sind nur Richtpreise. Massgebend für die Berechnung der Preise in Euro ist der von der Graubündner Kantonalbank publizierte Tageskurs.

Zahlungsmodalitäten

Sehr willkommen ist uns Bargeld. Bei der Begleichung der ganzen Hotelrechnung mit Bargeld schenken wir Ihnen 1% des Betrages. Davon ausgeschlossen sind Anzahlungen per Banküberweisung. Die Adresse unserer Hausbank lautet:

Graubündner Kantonalbank
7500 St. Moritz
IBAN: CH 3700774410164580301
Swift: GRKBCH 2270 A

Sie haben auch die Möglichkeit mit EC-Direct oder Postcard oder mit folgenden Kreditkarten Ihre Rechnung zu begleichen:
Mastercard/Eurocard, Visa, Diners Club, JCB International

PERSÖNLICHE CHECKLISTE FÜR IHRE VORBEREITUNG

Kontaktadresse	
Name und Vorname	
Adresse	
PLZ / Ort	
Telefon	
E-Mail	
Anlassdatum Ankunftszeit	
Anzahl Erwachsene Anzahl Kinder	
Essen – Trinken - Geniessen	
Aperitif mit Budget in CHF	
Lieblingsspeisen mit Budget in CHF Anzahl Gänge, Thema des Anlasses	
Vegetarische Gäste Gäste mit Lebensmittelallergien	
Kindermenu / Kindersitze	

Weine	
Mineral- und Süssgetränke	
Wir wünschen nach dem Essen Kaffee, Tee, Spirituosen und Zigarren / Tabakwaren	
Bestuhlen – Dekorieren - Unterhalten	
Gewünschte Tischordnung Tafel, U-Form Runde 6 er und 8er Tische	
Blumen und Dekoration	
Menükarten, diese drucken wir für Sie kostenlos. Welchen Titel haben Sie sich vorgestellt? Dürfen wir ein Foto einfließen lassen?	
Tischkarten, Tischplan	
Unterhaltungsprogramm	
Übernachten	
Hotelzimmer	

Bezahlen	
Rechnungsadresse	
Für Seminare	
Kaffeepausen zu welchen Zeiten	
Technische Hilfsmittel	
Bestuhlung	
Gruppenräume	