

Hotel-Restaurant Terminus AG

*Via Retica 24
7503 Samedan*



Menüvorschläge

*Fam. B. & B. Geisser-Leu
www.terminus-samedan.ch
info@terminus-samedan.ch*

gültig ab Februar 2010, ersetzt alle vorhergehenden Vorschläge

**Hotel-Restaurant
Terminus AG**
Fam. B. & B. Geisser-Leu
Via Retica 24
7503 Samedan

Telefon 081/ 852 53 36
Fax 081/ 852 44 52

Einige Informationen zu unserem Betrieb

Lokalitäten

Restaurant (Nichtraucher)	bis 50 Personen
Stübli (Nichtraucher)	bis 20 Personen
Säli (Nichtraucher)	bis 18 Personen
Zimmer (Nichtraucher)	7 Einzelzimmer
Alle Zimmer verfügen Dusche, WC, Sat. TV, Radio und Telefon	16 Doppelzimmer

Blumendekoration

Gerne bestellen wir bei unserem Gärtner ihre gewünschte Blumendekoration und verrechnen sie Ihnen zum Selbstkostenpreis oder Sie liefern Ihre eigene Dekoration.

Menükarten / Tischkarten

Unsere Menükarten erstellen wir mit Ihrem gewünschten Text, oder Sie bringen Ihre eigenen Menükarten mit.

Kinder- / Rentnermenüs

Für ältere Personen oder Kinder machen wir selbstverständlich auch kleinere Portionen, die weniger kosten.

Personenzahl

Geben Sie uns bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt, damit wir optimal disponieren können.

Lebensmitteldeklaration

Da die Herkunft unserer Produkte je nach Saison variieren kann, geben wir Ihnen bei der Bestellung gerne Auskunft über den Ursprung unserer Produkte.

Menüauswahl

Die Gerichte sind nach Sparten unterteilt, damit Sie sich Ihr Menü selber zusammenstellen können. Ihre persönlichen Wünsche werden wir gerne berücksichtigen.

Aperitif

Erdnüsse, Chips, Salzstengel
pro Person Fr. 2.50

Blätterteiggebäck mit Schinkengipfeli und Minipizzas
pro Person Fr. 5.50

Belegte Brötchen
pro ½ Stück Fr. 3.00

Zigerbrüüt pro ½ Stück
(Glarner Kräuterkäse mit Butter gemischt und Früchten garniert) Fr. 3.00

Gemüsedips mit diversen Saucen
pro Person Fr. 4.70

Käseküchlein pro Stück Fr. 3.00

Dazu empfehlen wir Ihnen

Hausgemachte Früchtebowle pro Person ca. 2 dl.
(Saisonfrüchte, spritziger Weisswein, Schaumwein und Rum) Fr. 6.50

Getränke zum Aperitif, wie Wein, Orangenjus und Mineralwasser
wird nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	Fr. 11.80
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 17.60
Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartare	Fr. 16.50
Bündnerfleischteller mit Brot und Butter	Fr. 14.40
Gemischter Bündnerteller mit Brot und Butter	Fr. 12.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan	Fr. 18.00

Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 6.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 7.80
Saisonsalat Blattsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Brotwürfeln	Fr. 8.50
Nüsslisalat Mimosa	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 8.50
Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 8.50

Suppen

Bouillon nature oder mit Sherry	Fr. 5.00
Bouillon mit Flädli, Fideli oder Backerbsen	Fr. 5.00
Bouillon mit Gemüsestreifen als Einlage	Fr. 5.00
Bouillon mit Käseschnittchen	Fr. 5.00
Zuppa Pavese mit Eigelb, Toastscheibe und Käse	Fr. 5.80
Bündner Gerstensuppe	Fr. 5.80
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 5.80

Warme Vorspeisen

Zwiebel-Käsekuchen mit Speck Salatgarniture	Fr. 9.50
Eglifilets mit Mandeln Reis oder Salzkartoffeln	Fr. 16.50
Tortelloni mit Salbei und Parmesan mit Ricotta - / Spinatfüllung	Fr. 11.50
Tortelloni mit Gorgonzola-Rahmsauce	Fr. 12.50
Spaghetti Carbonara	Fr. 10.80
Spaghetti al Pesto	Fr. 10.80
Spaghetti aglio e olio	Fr. 10.80
Capuns (2 Stück) in Rahmsauce mit Käse und Speck	Fr. 10.50

Hauptgänge

Schweinefleisch

Heisser Schüblig mit Kartoffelsalat	Fr. 15.50
Schinken im Brotteig mit gemischtem Salat	Fr. 21.50
Schweinsschnitzel paniert Gemüse garnitur Pommes-frites	Fr. 22.00
Schweinsschnitzel mit Champignons-Rahmsauce Nudeln und Früchte garnitur	Fr. 23.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignons-Rahmsauce Nudeln	Fr. 19.50
Riesen Cordon-bleu Pommes-frites und Gemüse	Fr. 25.50
Schweinssteak „Orientale“ mit Currysauce und Trockenreis	Fr. 24.50
Schweinspiccata mit Spaghetti und Tomatenspaghetti	Fr. 24.00

Schweins- und Kalbsbraten Fr. 25.50
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Schweinsfilet im Teig Fr. 32.00
Gemüse garnitur
Trockenreis

Kalbfleisch

Kalbsbraten „glasiert“ Fr. 26.50
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Wienschnitzel Fr. 33.50
Gemüse garnitur
Pommes-frites

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Fr. 32.50
Rösti

Saltimbocca „alla romana“ Fr. 32.00
„Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei“
auf Risotto

Kalbs Cordon-bleu Fr. 34.50
Pommes-frites
Gemüse

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Fr. 33.00
Gemüse garnitur
Nudeln

Rindfleisch

Gespickter Rindsschmorbraten Fr. 27.00
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Rumpsteak „Mexicaine“ Fr. 29.50
„Rindshuftsteak mit Mais, Peperoni, Zwiebeln und Tomatensauce“
Trockenreis

Entrecôte mit Kräuterbutter Fr. 33.00
Pomme-frites

Entrecôte mit grüner Pfeffersauce Fr. 36.00
Trockenreis
Gemüse

Roastbeef à l'anglaise Gemüse garnitur Pommes-Croquettes	Fr. 34.00
Rindsfilet Sauce Bearnaise Gemüse garnitur Bratkartoffeln mit Rosmarin	Fr. 37.50
Filtetgulasch Stroganoff Trockenreis	Fr. 34.00

Hauspezialität

Tatarenhut mit Salat gemischt als Vorspeise Braten Sie Ihr Rinds-, Kalbs- und Schweinsschnitzel, Speck selber auf dem „Elektro-Tatarenhut“, Pommes-frites mit verschiedenen Beilagen und Mayonnaise - Saucen (200 Gramm Fleisch pro Person)	Fr. 48.00
- Nachservice Fleisch gemischt pro 100 Gramm	Fr. 8.00

Desserts

Schwarzwäldertorte p. Stck.	Fr. 6.50
Früchtevacherin ab 10 Personen p.P.	Fr. 7.00
Zitronensorbet	Fr. 6.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 9.00
Traubensorbet mit Grappa	Fr. 9.00
Caramelköppli	Fr. 6.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 9.00
Mousse au chocolat	Fr. 7.50
Dessert Käseteller	Fr. 8.50
Apfeljalousie mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Parfait Glacé Grand-Marnier	Fr. 9.50