

votre apéritif

sera servi, selon disponibilité, sur notre terrasse ou dans le parc du château
les prix s'entendent par personne
bouchées et boissons à discrétion

swiss style
sfr. 23.50

choix de feuilletés maison
choix de légumes frais (dips), palette de sauces accompagné d'un vin frais de la «Bündner Herrschaft», un Riesling x Sylvaner
divers jus de fruits et eau minérale

italian style
sfr. 28.50

pain à l'ail et aux olives (tapenade)
bruschette et grissini au jambon de Parme
dips de poivrons, palette de sauces avec ceci, vous découvrez le «Langhe Arneis»
un vin blanc élégant de Gianni Voerzio - Piemonte
divers jus de fruits et eau minérale

Gian Battista style
sfr. 35.50

choix de spécialités de viande séchée des Grisons Coppa, jambon cru, viande séchée, «Salsiz» du cerf
lard fumé et fromage de nos alpages
accompagné de deux vins du château de Reichenau un Pinot Blanc-Chardonnay de Maienfeld et un Pinot Noir de la ville de Coire,
divers jus de fruits et eau minérale

special

Découvrez les vins du domaine du Château de Reichenau lors d'une dégustation dans nos caves

déjeuner ou dîner

servi sur notre terrasse
ou dans notre café-restaurant
prix par personne

swiss style
sfr. 36.50

Macédoine de salades aux raisins et aux noix

Steak de porc rôti à la moutarde
ou à la crème aux champignons
Pommes croquettes et potpourri de légumes

Café glacé à la mode du pâtissier

italian style
sfr. 45.50

Carpaccio de boeuf à l'huile d'olives
aux copeaux de Parmesan

Tagliatelle à la crème
et crevettes géantes poêlées

Panna cotta au coulis de fruits

Gian Battista style
sfr. 45.50

Crème d'asperges (selon saison) ou crème aux herbes

Dés de boeuf à la mode du Château au vin rouge
risotto au Marc
et choix de légumes

Sorbet de raisins "Gian Battista"
à l'eau de vie de lie

special

lés végétariens choisissent entre le plat du jour „Vegi“ ou la spécialité de la semaine