



Hospezi S. Maria, Lukmanierpass

Hospezi S. Maria
Lukmanierpass
Rolf Roost
Postfach 84
CH-7180 Disentis
Tel. 081 947 51 34
www.lukmanierpass.ch
E-Mail: hospezi@lukmanierpass.ch

Liebe Gäste

Disentis, Mai 2017

Menuvorschlage

Sehr geehrte Gäste

Wir danken für Ihre freundliche Anfrage und überlassen Ihnen die gewünschten Menuvorschlage. Gerne werden wir Sie für Ihren Anlass fachkundig beraten und freuen uns, wenn wir Ihre Reservation entgegen nehmen dürfen.

Dürfen wir Ihnen das Hospezi S. Maria noch etwas näher vorstellen:

- Gemütliches Restaurant mit Platz für 60 Personen*
- 1 Saal für ca. 40 Personen*
- 1 Saal für ca. 26 Personen*
- Gartenwirtschaft für 60 Personen*
- 8 Hotelzimmer mit Total 22 Fremdenbetten*
- 1 Matratzenlager für 24 Personen*

Es ist unser Ziel, aus Küche und Keller Gutes zu vernünftigen Preisen an zu- bieten und freuen uns, Sie bald als Gast im Hospezi S. Maria bedienen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

*Rolf Roost
und das Hospezi Team*

Beilagen: Menuvorschlage

- | | |
|--|---|
| <p>1. <i>Tomatencrèmesuppe</i>

<i>Schweinsbraten</i>
<i>Kartoffelstock</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Caramelköpflü</i> <i>Fr. 29.50</i></p> | <p>2. <i>Bouillon mit Flädli</i>

<i>Schweinssteak an Pilzrahmsauce</i>
<i>Hausgemachte Spätzli</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Frischer Fruchtsalat</i> <i>Fr. 38.50</i></p> |
| <p>3. <i>Spargelcrèmesuppe</i>

<i>Cordon bleu (Schweinefleisch)</i>
<i>Pommes frites</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Coupe Danemark</i> <i>Fr. 38.50</i></p> | <p>4. <i>Steinpilzcrèmesuppe</i>

<i>Riz Casimir</i>
<i>(Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce)</i>
<i>im Reising, grüner Salat</i>

<i>Meringues mit Rahm</i> <i>Fr. 35.00</i></p> |
| <p>5. <i>Bouillon Madrider Art</i>

<i>Rumpsteak „Tiroler Art“</i>
<i>Bratkartoffeln</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Coupe Hot Berry</i> <i>Fr. 42.00</i></p> | <p>6. <i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>

<i>Entrecôte „Café de Paris“</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Ice Caramel</i> <i>Fr.48.00</i></p> |
| <p>7. <i>Tessinerteller</i>

<i>Rindsbraten Burgunder Art</i>
<i>Polenta</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Coupe Ticino</i> <i>Fr. 39.50</i></p> | <p>8. <i>Bündnerteller</i>

<i>Les Trois Filets</i>
<i>Hausgemachte Spätzli</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Tiramisu</i> <i>Fr. 49.50</i></p> |
| <p>9. <i>Tortelloni al capo</i>

<i>Kalbshaxe Gremolata</i>
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Zwetschgensorbet</i> <i>Fr. 38.50</i></p> | <p>10. <i>Bouillon mit Fidelü</i>

<i>Rindsfilet Sauce Béarnaise</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>
<i>Gemüse garnitur</i>

<i>Gebrannte Crème</i> <i>Fr. 49.50</i></p> |

- | | |
|---|---|
| <p>11. Gerstensuppe

Heisser Beinschinken im Brotteig
Salatbuffet
(ab 20 Personen)

Apfelkuchen Fr.28.00</p> | <p>12. Bouillon mit Gemüsewürfeli

Schweinsfilet im Teig
Duchessekartoffeln
Gemüse garnitur

Zitronensorbet mit Wodka Fr. 42.50</p> |
| <p>13. Bouillon mit Backerbsen

Rindsgulasch
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Coupe Jacques Fr. 26.50</p> | <p>14. Minestrone

Schweinspiccata
Tomatenspaghetti
Gemüse garnitur

Gemischtes Eis mit Rahm Fr. 32.50</p> |
| <p>15. Maiscrèmesuppe

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln
Gemüse garnitur

Mousse au Chocolat Fr. 32.50</p> | <p>16. Bouillon mit Fidelí

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Zürcher Art
Butterrösti
Gemüse garnitur

Nougateistorte Fr. 38.50</p> |
| <p>17. Gemüsesuppe

Glasierter Kalbsbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Caramelköpflí Fr. 34.50</p> | <p>18. Lauchcrèmesuppe

Lachssteak Müllerinnen Art
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

Panna Cotta Fr.36.50
mit Waldbeeren</p> |
| <p>19. Broccolìcrèmesuppe

Schweinsvoressen Jäger Art
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Eis cake Cappuccino Fr. 26.00</p> | <p>20. Geflügelcrèmesuppe

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Trockenreis
Gemüse garnitur

Sorbet-Teller Fr. 39.50</p> |