TEGIA LARNAGS

Menüvorschläge 2027

(einheitliches Menü ab 15 Personen)

Apero:

• Bündnerteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Alpkäse	pro Person	**CHF 8.00**
• Raclette auf Nussbrot	pro Person	**CHF 10.-**
• Käsefondue mit Ruchbrot	pro Person	**CHF 7.50**
• Pinza mit Bündnerfleisch und Frischkäse	pro Stk	**CHF 19.00**

Apérogetränke:

• Mint Collins Gin | Holunder | Limette | Minze | Sodawasser	**CHF 16.-**
• Lounge Spritz Aperol | Grapefruit | Prosecco	**CHF 14.**
• Inge Honig | Ingwer | Prosecco | Limette | Soda	**CHF 13.-**
• Americano roter Vermouth | Contratto Bitter | Soda	**CHF 14.-**



Tegia Larnags, 7032 Laax, Telefon +41 (0)81 927 99 10 / E-Mail larnags@larnags.com /
www.larnags.ch

TEGIA LARNAGS

Menü I Personen minimum 15 maximum 120 **CHF 59.-**

Bündnerfleisch auf Ruccola und Parmesan
***
Hausgemachte Larnagser Capuns
***
Eiskaffee mit Kirsch

Menü II Personen minimum 15 maximum 35 **CHF 64.-**

gratiniertem Geisskäse Fenchel | Orange | Safran
***
Frisches Mistkratzerli von Kneuss aus dem Ofen | Spinatrisotto
***
Tobleronemousse

Menü III Personen minimum 15 maximum 120 **CHF 62.-**

Schwarzwurzelsuppe
***
Brasato mit Quarkpizokel und glasiertem Wurzelgemüse
***
Schoggikuchen auf Vanillerahm

Menü IV Personen minimum 15 maximum 120 **CHF 58.-**

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne
***
Rindstafelfelspitz | Meerrettichsauce | Rösti | Bouillonkartoffeln
***
Affogato al Café



Tegia Larnags, 7032 Laax, Telefon +41 (0)81 927 99 10 / E-Mail larnags@larnags.com /
www.larnags.ch

TEGIA LARNAGS

Menü V Personen minimum 15 maximum 80 **CHF 72.-**

Rieslingsuppe mit Capuns
***
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Butterrösti | Quarkpizokels | Gemüse
***
Gebrannte Creme

Menü VI Personen minimum 15 maximum 80 **CHF 105.-**

Curry Kokos-Suppe mit Crevette
***
Tavolata-Stil
Kalbskronenkotelette vom Swiss Prim Kalb | Tomahawk
mit Rösti und Spinatrisotto
***
Dessertteller Larnags (family-style)
Tobleronemousse | gebrannte Creme | Schokokuchen | Sauerrahmglace

Menü VII Personen minimum 15 maximum 80 **CHF 74.-**

Nüsslisalat | Speck | Belperknolle
***
Rindsfilet Stroganoff mit Quarkpizokel
***
Dessertteller Larnags (family-style)
Tobleronemousse | gebrannte Creme | Schokokuchen | Sauerrahmglace



Tegia Larnags, 7032 Laax, Telefon +41 (0)81 927 99 10 / E-Mail larnags@larnags.com /
www.larnags.ch

TEGIA LARNAGS

Vegetarische Alternativen

Hausgemachte Quarkpizokel | Gemüsestreifen | Alpkäse	**CHF 28.-**
Hausgemachte Capuns | getrocknete Aprikosen, Zwetschge	**CHF 32.-**
Veganes Linsen-Kicherberbsen-Curry Pak Choi	**CHF 28.-**

Chinoise 3-Gang Personen minimum 15 maximum 120 **CHF 82.-**

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkernen
***
Fondue Chinoise á discretion
(mit Kalbs- und Rindfleisch, verschiedenen Saucen,
Reis, Kartoffelecken, Frühlingsrollen und frischen Früchten)
***
Affogato al Café

3- Gang Käsefondue Personen minimum 15 maximum 120 **CHF 61.-**

Blattsalat mit Datteltomaten und Sonnenblumenkerne
***
Käsefondue mit Ruchbrot und Kartoffeln
und saures Gemüse
***
Frische Ananas mit hausgemachtem Sorbet



Tegia Larnags, 7032 Laax, Telefon +41 (0)81 927 99 10 / E-Mail larnags@larnags.com /
www.larnags.ch