




Sunstar
SWISS HOTEL COLLECTION
★★★★
DAVOS



Apéro- & Menüvorschläge





ZUM APÉRO	3
KALTE SNACKS.....	8
WARME SNACKS	8
KULINARIK AM ABEND.....	9
MENUVORSCHLÄGE - SERVIERT	9
MENUVORSCHLÄGE – BUFFET.....	13
MENUVORSCHLÄGE – URCHIG	14
GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENU.....	15



ZUM APÉRO

CLASSIC WELCOME

½ STUNDE CHF 14 PRO PERSON | 1 STUNDE CHF 19 PRO PERSON

- Weisswein
- Bier "Calanda" gezapft
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Apéro-Cracker, Pommes-Chips

CLASSIC WELCOME MIT SNACKS

½ STUNDE CHF 19 PRO PERSON | 1 STUNDE CHF 27 PRO PERSON

- Weisswein
- Bier "Calanda" gezapft
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Apéro-Cracker, Pommes-Chips
- Mini-Schinkengipfeli, Mini-Käseküchlein
- und Mini-Pizza (JE 2 STÜCK PRO PERSON)

BÜNDNER WEIN- UND BIERGENUSS

½ STUNDE CHF 27 PRO PERSON | 1 STUNDE CHF 35 PRO PERSON

- Weiss- und Rotwein aus der Bündner Herrschaft
- "Monsteiner" Bier (hell, amber, Weizen)
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Feine Auswahl an Bündner Trockenfleisch- und Käsespezialitäten
- Knuspriges Brot und Zopf aus der Dorfbäckerei
- Nusstorte
- Birnenbrot

APÉRO RICHE CLASSIC

CHF 59 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Weisswein: Grendelmeier Dus Alvs, Sauvignon Blanc, Pinot Gris
- Bier "Calanda" gezapft
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Softgetränke

ESSEN

Warme Speisen (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Rüebli-Curry-Suppe mit getrockneten Aprikosen
- Krevetten im Knuspermantel mit Mango-Chutney
- Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Kalbs-Piccata auf Orecchiette-Pasta und frischem Pesto
- Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Sauce

Kalte Speisen (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Prosciutto Crudo mit Honigmelone
- Thunfisch-Canapé mit Kapern und Rucola
- Tomate-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum-Marinade
- Zwetschgen im Speckmantel
- Mediterranes Gemüse-Tatar auf Olivenbrot

Snacks (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Mini-Pizza
- Mini-Gemüse-Blätterteigtaschen

APÉRO RICHE BÜNDNER GENUSS

CHF 59 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Weisswein: Riesling-Silvaner, Jürg Obrecht – Landquart, Schweiz
- Davoser Craft Beer
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Softgetränke

ESSEN

Warme Bündner Spezialitäten (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Sertiger Berg-Heusuppe mit Schaumwein
- Mini-Capuns auf Rahmsauce mit frischen Kräutern
- Mini-Butterrösti mit Tomaten und Raclettekäse
- Fisch-Knusperli mit Remoulade
- Schweinsfilet mit Berg-Kräuter-Jus und Monsteiner Pizokel

Kalte Bündner Spezialitäten (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Bündner Trockenfleisch, Prättigauer Mostbröckli,
- Kräuter-Speck, Salsiz
- Davoser Mutschli, Clavadeler Bergkäse
- knuspriges Brot und Zopf aus der Dorfbäckerei
- Bündner Nusstorte
- Birnenbrot

Snacks (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Mini-Schinkengipfeli
- Vegetarische Mini-Käseküchlein

APÉRO RICHE DELUXE

CHF 68 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Weisswein: Lauber IIs Trais, Malans, Pinot Gris, Pinot Blanc, Freisamer
- "Monsteiner" Bier (hell, amber, Weizen)
- Mineralwasser
- Orangensaft
- Softgetränke

ESSEN

Warme Speisen (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Brunnenkressesuppe mit Pfefferrahm-Haube
- Prosecco-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten
- Frittierte Büffel-Mozzarellabällchen mit Tomaten-Dip
- Pikantes Fleisch-Spiessli mit Mango-Sauce
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Kalte Speisen (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Leicht pikantes Rinds-Tatar auf knusprigem Toast
- Mini-Wraps mit Lachs, Gemüse und Frischkäse gefüllt
- Canapé mit Grillgemüse
- Rohgemüse-Sticks mit drei verschiedenen Dips
- Guacamole mit Tortillas

Sandwiches (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Rustikales Brötli mit Pastrami, Essiggurken und Mayo
- Nuss-Brötli mit Brie und Birnen-Chutney

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu.



SANDWICH FESTIVAL

CHF 27 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Mineralwasser
- Softgetränke
- Orangensaft

ESSEN (PRO SORTE JE EIN ½ BRÖTLI)

- 5-Korn-Brötli gefüllt mit Rohschinken und Honiggurken
- Laugen-Brötli gefüllt mit Salami und Ei
- Oliven-Brötli gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Rucola
- Mohn-Brötli gefüllt mit Brie-Käse und Cherry-Tomaten
- Gersten-Brötli mit Räucherlachs, Honig-Senf-Aufstrich und Kresse

VIVA ITALIA

CHF 39 PRO PERSON

GETRÄNKE

- Weisswein: Il Governo Nobile Bianco, Toscana, Vermentino, Viognier
- Bier "Calanda" gezapft
- Mineralwasser
- Orangensaft

ESSEN (JE 1 STÜCK PRO PERSON)

- Prosecco-Risotto mit Pilzen und Rucola
- Bohnencremesuppe mit Olivenrahm
- Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Riesencrevetten auf Basilikum-Pesto-Gnocchi
- Kalbs-Piccata auf Triangoli-Pasta mit Tomaten

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu.



KALTE SNACKS

- Pikantes Rindstatar auf Toast 5
- Lachstatar auf Vollkorntoast mit Sauerrahm 5
- Mediterranes Gemüsetatar auf Olivenbrot 4
- Vitello Tonnato mit Kapernapfel 5
- Mini-Cocktailkrevetten mit Wasabischaum 5
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto 4
- Honigmelone im Bündner-Rohschinkenmantel 5

WARME SNACKS

- Sertiger Berg-Heusuppe mit Schaumwein 4
- Mini Butterrösti mit Tomaten und Raclettekäse 5
- Dörripflaumen im Speckmantel 4
- Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce 5
- Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce 6
- Prosecco-Risotto mit Pilzen und Rucola 5
- Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta 5

KULINARIK AM ABEND

3-GANG WAHLMENU (OHNE SUPPE)

CHF 54 PRO PERSON

4-GANG WAHLMENU

CHF 59 PRO PERSON

Man nehme eine raffinierte Vorspeise, Salate vom Buffet und diverse Suppen sowie Smoothies, gebe dann drei verschiedene Hauptgänge (Fleisch, Fisch, vegetarisch) zur Auswahl und kröne es zum Abschluss mit verführerischen Nachspeisen (Dessert, Früchte oder Käse).

Gerne senden wir Ihnen 10 Tage im Voraus das Menü zu.

MENUVORSCHLÄGE - SERVIERT

BODESTÄNDIG UND GUET

CHF 89.00 PRO PERSON

Gemischte Blattsalate mit Wildkräutern
an Holunderblütendressing, Croutons und Kernen

~

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Crevetten

~

Zartes Kalbssteak an Portweinsauce
mit Pilz-Risotto und zweifarbigen Rüebli

~

Dreierlei von der Kirsche:
Tarte, Parfait und Ragout
mit knackiger Bruchschokolade



KLASSIKER

CHF 85.00 PRO PERSON

Geräucherter Hirschrücken
an Wacholder-Marinade mit Salatbouquet
an Honig-Senf-Dressing und Preiselbeeren-Chutney

~

Brunnenkressesuppe mit Pfefferrahm
und Blätterteigstange

~

Rosa gebratene Tranchen vom Rinds-Entrecote
an Sauce Béarnaise, Kartoffel-Trüffel-Gratin
und Saisongemüse

~

Mousse von weisser und dunkler Schokolade
mit Cassis-Sorbet und gerösteten Mandeln

FRISCH UND LEICHT MIT FISCH

CHF 74.00 PRO PERSON

Avocado-Tatar mit Limone, gemischten Kräutern
und gebratener Riesencrevette, dazu ein knuspriges Crostini

~

Grilliertes Fjord-Lachsfilet mit Basilikum-Sauce,
Gnocchi, Waldpilzen und geschmorten Cherry-Tomaten

~

Exotischer Fruchtsalat mit Kokosraspeln
und Passionsfrucht-Ananas-Sorbet



TYPISCH SCHWEIZ

CHF 84.00 PRO PERSON

Bündner Vorspeisenteller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz, Alpkäse und Essiggemüse

~

Klare Bündner Gerstensuppe

~

Zürcher Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit knusprigem Bauern-Rösti und Gemüse-Bouquet

~

Hausgemachte Bündner Nusschnitte mit Röteli-Parfait, marinierten Erdbeeren und gerösteten Mandeln

ALLSEITS BELIEBT

CHF 76.00 PRO PERSON

Mozzarella Caprese mit Büffelmozzarella, fruchtigen Tomaten und Basilikum-Pesto

~

Leichte La Ratte-Kartoffelsuppe mit Thymian und Croutons

~

Grillierte Medaillons vom Treberschwein an Berg-Kräuter-Jus mit Brokkoli, gerösteten Mandeln und Butter-Nüdeli

~

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Kaki-Kompott, Chocolate Chips Glace und knusprigem Florentiner



GOURMET

CHF 108.00 PRO PERSON

Zweierlei vom Lachs: Geräuchert und Tartar
mit luftigem Brioche und Sauerrahm-Dillsauce

~

Rinds-Consommé mit Crêpes-Streifen

~

Champagner-Risotto mit gebratenen Riesencrevetten

~

Rosa gebratenes SwissPrimGourmet Rindsfilet
an Cognac-Pfeffer-Sauce mit Ofenkartoffel,
Kräuter-Sauerrahm, Saisongemüse
und Tomate Provence

~

Tarte Tatin mit Bourbon Vanilleglace und Minze

MENUVORSCHLÄGE – BUFFET

AB 20 PERSONEN

VIVA ITALIA

CHF 68.00 PRO PERSON

Reichhaltiges Salatbuffet

~

ITALIENISCHES PASTA-BUFFET

Spaghetti, Penne und Maccaroni

Lasagne, Ravioli und Cannelloni Classico

Verschiedene Saucen:

Bolognese, Basilikum-Pesto, Pilz-Rahm, All'Arrabbiata

~

Zweierlei vom Tiramisu:

Zarte Schnitte und luftiges Glace

garniert mit marinierten Beeren

SCHLEMMERBUFFET

CHF 88.00 PRO PERSON

VORSPEISEN-BUFFET

Bündnerplatte mit Rohschinken, Trockenfleisch, Coppa und Speck

Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle und Pfeffermakrelen

Verschiedene Terrinen, Italienische Antipasti-Platte

Melone und Vitello tonnato

Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

~

HAUPTGANG-BUFFET

Schinken im Brotteig

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Lamm- und Schweinsbraten

Kartoffelgratin und Saisongemüse

~

GROSSES DESSERT- UND EIS BUFFET

Das Highlight zum Abschluss

MENUVORSCHLÄGE – URCHIG

FONDUE CHINOISE

CHF 79.00 PRO PERSON

Reichhaltiges Salatbuffet

~

Fondue Chinoise mit frisch geschnittenem Rind, Kalb, Schwein und Poulet

Verschiedene Saucen:

Curry, Knoblauch, Pfeffer, Cocktail und Kräuter-Sauerrahm

Pommes Frites und Reis

Gemüsepickles und frische Früchte

~

Luftige Passionsfruchtcreme
mit zartem Mangosorbet
und knackiger Bruchschokolade

KÄSEFONDUE

CHF 53.00 PRO PERSON

Reichhaltiges Salatbuffet

~

Fondue aus der Davoser Molkerei

~

Frischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Ananassorbet

RACLETTE

CHF 66.00 PRO PERSON

Reichhaltiges Salatbuffet

~

Frisch geschabtes Walliser Raclette à discretion
dazu Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

~

Quark-Joghurtmousse mit Zitrone und Feigen

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu.

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM MENU

CLASSIC

CHF 32 PRO PERSON

- zum Menu passender Weiss- und Rotwein (5 dl pro Person)
- Wasser mit Kohlensäure und Davoser Quellwasser
- Bier "Calanda" gezapft
- Softgetränke
- Kaffee, Espresso und Tee

BÜNDNER GENUSS

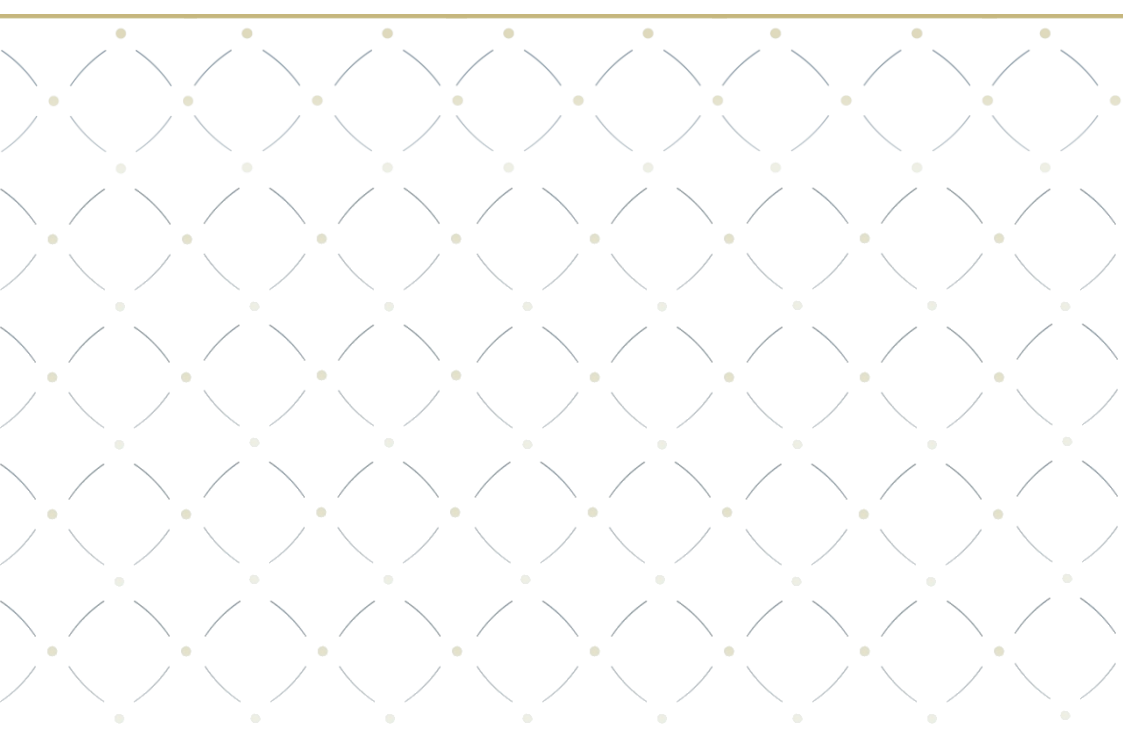
CHF 39 PRO PERSON

- Wein aus der Bündner Herrschaft (5 dl pro Person):
Obrecht Riesling-Silvaner | Jürg Obrecht, Jenins
Davaz Pinot Noir | Weingut Davaz, Fläsch
- Davoser Craft Beer (blonde, pale ale)
- Wasser mit Kohlensäure und Davoser Quellwasser
- Softgetränke
- Kaffee, Espresso und Tee

BÜNDNER BARRIQUEWELT

CHF 49 PRO PERSON

- Im Barrique Fass ausgebaute Bündner-Weine (5 dl pro Person):
Hermann Chardonnay | Christian Hermann, Fläsch
Obrecht Barrique Calander | Jürg Obrecht, Jenins
- "Monsteiner" Bier (hell, Amber, Weizen)
- Wasser mit Kohlensäure und Davoser Quellwasser
- Softgetränke
- Kaffee, Espresso und Tee



**Sie sind auf der Suche nach einer
grösseren Räumlichkeit für eine
Familien- oder Firmenfeier?**

Wir richten Bankette für bis zu 350
Personen aus.

Scannen Sie mit Ihrer
Handykamera den QR Code
davos.sunstar.ch