



## Weinstube Alter Torkel

Susanne Bucher · CH-7307 Jenins · Telefon 081 302 36 75  
info.torkel@bluewin.ch · www.torkel.ch

### Unsere Menuvorschläge

#### Suppen:

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Tagessuppe                      | Fr. 9.80  |
| Jeninser<br>Rieslingschaumsuppe | Fr. 12.50 |

#### Salate:

|   |           |
|---|-----------|
| Grüner Salat  | Fr. 8.50  |
| Gemischter Salat  | Fr. 9.80  |
| Salatbuffet ab 20 Personen<br>4 Blattsalate, 4 Gemüsesalate<br>pro Person | Fr. 15.50 |

#### Vorspeisen:

|   |           |
|---|-----------|
| Tomaten-Rucolasalat mit Bündnerfleisch<br>und Parmesanhobel                             | Fr. 18.50 |
| Frischer Ziegenkäse mit warmem Malaga-<br>Feigen und<br>Salatbouquet                    | Fr. 18.50 |
| Rauchlachsterrine auf Linsensalat<br>an Sauerrahmsauce                                  | Fr. 21.50 |
| Rauchlachsvariationen<br>Graved Lachs, Rauchlachs<br>und Lachs-Terrine,<br>Salatbouquet | Fr. 24.50 |

#### Dessert:

|  |           |
|--|-----------|
| Diverse Cremen<br>nach Absprache                       | Fr. 9.50  |
| Panna Cotta mit marinierten<br>Beeren                  | Fr. 12.50 |
| Ananas in Eiercognacschaum und<br>Schokoladensplittern | Fr. 13.50 |
| David's hausgemachtes<br>Parfait Glace Grand Marnier   | Fr. 14.50 |
| Schokoladenmousse<br>nach Torkel-Art                   | Fr. 13.50 |
| Berggeistzwetschgen<br>mit Zimtglace                   | Fr. 14.50 |
| Hausgemachter Fruchtsalat<br>mit Glace                 | Fr. 12.50 |

## Hauptgerichte:

|   |                        |
|---|------------------------|
| Capuns Grischun, mit<br>Haussalsizstreifen  | Fr. 29.50              |
| Engadiner Schweinsschnitzel<br>mit (Rohschinken und Oregano<br>im Ei gebraten, Pinot noir Jus<br>Weisswein-Rucolarisotto<br>mit Kalbfleisch | Fr. 32.50<br>Fr. 39.50 |
| David's Hackbraten mit<br>Kartoffelstock und Gemüse   | Fr. 31.50              |
| Lammvoressen Gärtnerin-Art<br>(mit Gemüse geschmort)<br>Bramata Polenta   | Fr. 34.50              |
| Wiener Kalbsrahmgulasch,<br>mit hausgemachten Spätzli   | Fr. 36.50              |
| Herschäftler Schweinsbraten<br>mit Dörrzwetschgen gefüllt<br>Schmelzkartoffeln, Gemüse<br>der Saison  | Fr. 36.50              |
| Kalbssteak Val Sinestra mit<br>Steinpilzen, Safranrisotto<br>und Gemüse   | Fr. 52.50              |

## Vegetarische Hauptgerichte:

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Diverse Risotto Spezialitäten nach Absprache                                      | Fr. 28.50 / Fr. 29.50 |
| Malfatti Gnocchi mit Pilzen<br>und Rahm darüber<br>Belper Knollenkäse<br>gerieben | Fr. 26.50             |
| Ramequin<br>Ein hausgemachter Waadtländer Käseauflauf<br>mit Salatbouquet         | Fr. 28.50             |

Gerne nimmt unser Küchenchef David Kempf bei einem persönlichen Gespräch, auch andere kulinarische Wünsche oder saisonal bedingte Gerichte entgegen.

## Menuvorschläge auf Vorbestellung!! ab 15 Personen

### Vorschlag 1

Feine Bündner Gerstensuppe  
in der Terrine zum selbst Schöpfen  
\*\*\*

Herrschaftsplatte mit Bündnerfleisch,  
Rohschinken, geräuchertem Speck,  
Salsiz, Bergkäse, Garnitur und Brot

Fr. 39.50

### Vorschlag 3

Diverse saisonale Blattsalate  
\*\*\*

Kalbshaxe geschmort in Steinpilzsaucе,  
Bramata (Polenta), Saisongemüse  
\*\*\*

Tages-Dessert Fr. 55.50

### Vorschlag 2

Tagessuppe  
\*\*\*

Schweinscarreebraten an Rosmarin-  
Knoblauchjus, Kartoffelgratin und  
saisonales Gemüse  
\*\*\*

Tages-Dessert Fr. 48.50

### Vorschlag 4

Tagessuppe  
\*\*\*

Brasato al Pinot Nero, Ruccola -  
Weissweinsrisotto, Saisongemüse  
\*\*\*

Tages-Dessert Fr. 58.50

## Torkel-Kulinarium ab 20 Personen Auf Vorbestellung!

### Torkelschlager

Feiner Beinschinken im Brotteig am Buffet  
zur Selbstbedienung

\*\*\*\*\*

Dazu ein Salatbuffet mit drei verschiede-  
nen Blattsalaten und drei Gemüsesalaten,  
Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Crème  
\*\*\*\*\*

3dl Weiss- oder Rotwein

Preis pro Person inkl. Wein Fr. 50.00

### Torkelsspezialität

Salatbuffet zur Selbstbedienung

\*\*\*\*\*

Kalbscarréebraten mit Dörrfrüchten gefüllt,  
Rotweinjus, hausgemachter Kartoffelstock,  
Gemüsegarmiture

\*\*\*\*\*

Saisonales Tagesdessert Fr. 65.50