



Weinstube Alter Torkel

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

Wir bitten Sie aus organisatorischen Gründen für alle Personen das gleiche Menü (ausgenommen für Vegetarier) zu bestellen !

Menüvorschläge für Gesellschaften

Suppen:

Tagessuppe je nach Saison Jeninser	Fr. 9.80
Rieslingschaumsuppe	Fr. 12.50
Tessiner Minestrone	Fr. 12.50

Salate:

Kleiner Beilagesalat	Fr. 7.50
Bunter Blattsalat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit warmen Champignons und Sesam	Fr. 14.50
Salatbuffet ab 20 Personen 4 Blattsalate, 4 Gemüsesalate pro Person	Fr. 16.50

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit Speckwürfeli, Croûtons und Ei	Fr. 16.50
Tomaten-Rucolasalat mit Bündnerfleisch und Parmesanhobel	Fr. 19.50
Rauchlachsterrine dazu ein Salatbouquet mit Sherryessig und Olivenöl	Fr. 22.50

Hauptgerichte:

Capuns Grischun (5 Stück), mit Salsizstreifen	Fr. 29.80
David's hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 32.50
Jeninser Rindshuftgeschnetzeltes mit Gurkenstückli, Speckwürfeli, Champignons an kräftiger Pinot noir Paprikasauce dazu Polenta	Fr. 34.50
Engadiner Schweinsschnitzel mit (Rohschinken und Oregano im Ei gebraten, Pinot noir Jus Weisswein-Rucolarisotto mit Kalbfleisch	Fr. 34.50 Fr. 41.50
Herrschäftler Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt Kartoffelgratin, Gemüse der Saison	Fr. 36.50
Wiener Kalbsrahmgulasch, (Paprika Tomatensauce mit Sauerrahm verfeinert) dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 37.50
Kalbssteak Val Sinestra an feiner Steinpilzsauce, Safranrisotto und Gemüse	Fr. 53.50

Vegetarische Gerichte:

Diverse Risotto	Fr. 28.80
Spezialitäten nach Absprache	Fr. 29.80
Ricotta Gnocchi mit getrockneten Cherrytomaten, Ruccola, Belper Knollenkäse und Olivenöl verfeinert	Fr. 28.80

Fischgerichte:

Nach Absprache mit dem Küchenchef

Haben Sie einen speziellen Wunsch?

Gerne nimmt unser Küchenchef David
Kämpf, Ihre persönlichen, kulinarischen
Wünsche entgegen.

Dessert:

Diverse Cremes nach Absprache	Fr. 9.80
Panna Cotta mit marinierten Beeren	Fr. 12.80
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 12.80
Hausgemachtes Schokoladenmousse nach Torkel-Art	Fr. 13.80
David's Parfaitglace Grand Marnier mit Orangenragout	Fr. 14.80
Berggeistzwetschgen mit Zimtglace	Fr. 14.80
Hausgemachter frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Glace und Rahm	Fr. 10.80 Fr. 13.80

Vorschlag 1 ab 5 Personen

Feine Bündner Gerstensuppe
in der Terrine zum selbst Schöpfen

Herrschaftsplatte mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, geräuchertem Speck,
Salsiz, Bergkäse, Garnitur und Brot
Fr. 39.80

Vorschlag 3 ab 10 Personen

Diverse saisonale Blattsalate

Kalbshaxe geschmort in Steinpilzsauce,
Bramata (Polenta), Saisongemüse

Tages-Dessert Fr. 55.80

Torkelschlager ab 20 Personen

Feiner Beinschinken im Brotteig am Buffet
zur Selbstbedienung

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

Hausgemachte Crème
Preis pro Person Fr. 45.50

Vorschlag 2 ab 15 Personen

Tagessuppe

Schweinscarréebraten an Rosmarin-
Knoblauchjus, Kartoffelgratin und
saisonales Gemüse

Tages-Dessert Fr. 49.80

Vorschlag 4 ab 15 Personen

Tagessuppe

Gespickter Rindsbraten mit
Weissweinisotto und Saisongemüse

Tages-Dessert Fr. 58.80

Torkelsspezialität ab 20 Personen

Salatbuffet zur Selbstbedienung

Kalbscarréebraten mit Dörrfrüchten gefüllt,
Rotweinjus, hausgemachter Kartoffelstock,
Gemüse garniture

Saisonales Tagesdessert
Preis pro Person Fr. 65.50