

# Bankettvorschläge



r e s t a u r a n t **marsoel** g m b h

## Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen. Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise.

**Lage** Chur, Altstadt

**Verkehrsverbindungen** Anreise mit dem Zug bis Chur. Via Bahnhofstrasse zur Poststrasse. Entlang der Poststrasse bis zum Martinsplatz (Martinskirche). Links oder rechts an der Kirche vorbei finden Sie das Restaurant Marsoel hinter dem Rätischen Museum.

**Parkplatz** Individuell anreisende Gäste finden kostenpflichtige Parkplätze beim Rätischen Museum, auf dem Hofplatz (Kathedrale) oder im Parkhaus Arcas und Parkhaus Lindenquai. Bus- oder Carparkplätze beim Parkhaus Lindenquai am Lindenquai

**Öffnungszeiten** Täglich geöffnet von 10 bis 14 Uhr und von 18 bis 24 Uhr, im Sommer durchgehend.

**Bistro** 70 Personen

**Stübli** 50 Personen

**Grosser Saal 1. Etage** ab 70 Personen bis 300 Personen

**Terrasse** bis 250 Personen

**Galerie 1. Etage** nur für Apéros bis 100 Personen

**Kontakt** Restaurant Marsoel GmbH  
Herr Salomon Sellathurai  
Süsswinkelgasse 25  
7000 Chur

**Telefon 081 250 59 60**  
**rest.marsoel@bluewin.ch**  
**www.restaurant-marsoel.ch**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben die Organisation Ihres Anlasses etwas erleichtert zu haben und sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zum guten Gelingen zu.

Mit freundlichen Grüssen

**Restaurant Marsoel GmbH**



## Stellen Sie Ihr Apéro nach Lust und Laune zusammen

### Apéritif

|                                                                                |       |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Verschiedene Weiss- und Rotweine aus unserem Weinangebot (Weinkarte verlangen) |       |       |
| Orangen-, oder Tomatensaft                                                     | Liter | 12.50 |
| Saisonbowle (mit Alkohol, Früchten, je nach Jahreszeit)                        | Liter | 35.50 |
| Saisonbowle (ohne Alkohol, Früchten, je nach Jahreszeit)                       | Liter | 25.50 |
| Champagner Laurent-Perrier Brut L - P                                          | 75 cl | 86.00 |
| Prosecco "Rafaello" Extra dry DOC, Raphael dal Bo, Veneto, Italien             | Cüpli | 8.50  |
| Prosecco "Rafaello" Extra dry DOC, Raphael dal Bo, Veneto, Italien             | 75 cl | 52.00 |

### Snacks

|                                                                                              |            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| Mini-Frühlingsrollen (warm, Shanghai Sauce)                                                  | Stück      | 2.90 |
| Krevettenschwänze im Tempurateig (warm, Shanghai Sauce)                                      | Stück      | 2.90 |
| Hausgemachte Samosa (warm, vegetarisch)                                                      | Stück      | 2.90 |
| Belegte Ciabatta mit Weichkäse, Rohschinken, Schinken-Ei,<br>Lachs, Thon oder Bündnerfleisch | Stück      | 2.90 |
| Bündner Birnbrot mit Käse                                                                    | Stück      | 2.90 |
| Pumpnickel mit Käse und Trauben                                                              | Stück      | 2.90 |
| Schinkengipfeli                                                                              | Stück      | 2.90 |
| Mini-Käseküchlein                                                                            | Stück      | 2.90 |
| Tomaten-Mozzarella Spiessli                                                                  | Stück      | 2.90 |
| Gemüse-Rohkost mit 4 verschiedenen Dipp                                                      | pro Person | 4.20 |
| Lachstatar mit Mascarpone auf Toastbrot                                                      | Stück      | 3.90 |
| Rinds-Tatar auf Toast                                                                        | Stück      | 3.90 |
| Gemüse-Tatar (Gemüse, Avocado mit Frischkäse, Honig) auf Toast                               | Stück      | 3.90 |
| Roastbeef auf Pariser Brot                                                                   | Stück      | 3.90 |
| Antipasti-Spiessli (Parma-Schinken, Oliven, Parmesan, Aubergine)                             | Stück      | 4.50 |
| Crissini mit Rohschinken                                                                     | Stück      | 1.90 |
| Salznüssli, Chips & Salzstangen                                                              | pro Person | 1.70 |

### Flying Dinner

Serviert, ab 20 Personen, Preis pro Stück

|                                                                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1) Kokos-Curry Süppchen oder Apfel-Prosecco Süppchen                                                                                             | 3.50 |
| 2) Mini-Antipasti Teller mit Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan,<br>Zucchetti, Rohschinken)                                                   | 5.00 |
| 3) Pangasius-Rückenfilet im Speckmantel auf Risotto mit Trüffel parfümiert                                                                       | 7.00 |
| 4) Crevetten „Japan-Style“ auf Glasnudel-Salat                                                                                                   | 4.50 |
| 5) Würzige Fleischbällchen an Rotwein Jus auf Kartoffelstock                                                                                     | 4.00 |
| 6) Schweinsfilet mit Portwein Jus auf Tomaten-Polenta                                                                                            | 6.00 |
| 7) Rindsfilet-Würfeli auf Gemüsebeet                                                                                                             | 6.50 |
| 8) Mini-Apfelstrudel mit Vanillesauce                                                                                                            | 2.80 |
| Weitere Auswahl an Süssigkeiten: Mini-Crèmeschnitte, Mini-Caramelköppli,<br>Brownies, Mini-Schokoküchlein, Früchte-Spiessli, gefüllte Windbeutel | 2.80 |



## Bankettmenüs mit Fischgerichten

### Menu 1

Gemischter Salat

\*\*\*

Grilliertes SWISS-Lachsfilet an Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

Blattspinat

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

49.00

### Menu 2

Blattsalat «Mimosa» mit Ei

\*\*\*

Gebratenes Zander-Rückenfilet

Basilikum-Risotto

Tomaten-Champignon-Ragout

\*\*\*

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

49.90

### Menu 3

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter

Trockenreis

Blattspinat

\*\*\*

Mango- und Zitronensorbet mit Maraschino

49.00

### Menu 4

Blattsalat mit Kernen und Sprossen

\*\*\*

Gebratene Riesenkrevetten mit Sauce Hollandaise  
auf Safran-Nudeln

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm garniert

49.00

## Bankettmenüs mit vegetarischen Speisen

### Menu 5

Blattsalat «Mimosa» mit Ei

\*\*\*

Teigwaren – Variation

(Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung, hausgemachte Gnocchi und  
Spaghetti an verschiedenen Saucen)

\*\*\*

Sorbetteller „Marsoel“

(zwei Sorten Sorbet, mit Früchten garniert)

38.00



### Menu 6

Gemischter Salat

\*\*\*

Vegetarisches Mah Meh

(Quorngeschnetzertes mit Shanghai-Gemüse und Nudeln an Sojasauce mit Curry parfümiert)

\*\*\*

Caramelisierte Ananas mit Zimt parfümiert, an schwarzem Pfeffer, mit Vanilleglace

36.90

### Menu 7

Gemischter Salat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Zucchettipiccata auf Safranrisotto

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Rahm garniert

35.90

### Menu 8

Apfel-Prosecco-Süppchen oder Nüsslisalat mit Ei und Croutons

\*\*\*

Trüffel-Risotto mit Basilikum-Tomaten-Concassé, garniert mit Parmesan-Röllchen

\*\*\*

Crema Catalana mit Vanilleglace

41.50

### Menu 9

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Aubergine-Cordonbleu gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, auf Tomatensauce dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

\*\*\*

Tiramisi-Glace

38.00

## Bankettmenüs mit Fleischgerichten

### Menu 10

Blattsalate mit Pilzen, Cashewnüssen und Bündnerfleisch-Streifen an Hausdressing

\*\*\*

Zartes Pouletbrüstchen vom Grill mit Limonenschaumsauce

Pappardelle

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Vanilleglace an Waldbeerensuppe

41.00



### Menu 11

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindshuftwürfel an rassisger Paprikasauce, garniert mit Champignons

Basmatireis

Saisongemüse-Variation

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten 49.00

### Menu 12

Gemischter Salat oder Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinssteak an Calvados-Apfelsauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Hausgemachte Mousse au chocolat 39.90

### Menu 13

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsschulterbraten glasiert an Thymianjus

Kartoffelgratin

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Caramelisierte Ananas mit Zimt parfümiert, an schwarzem Pfeffer,  
mit Vanilleglace 53.00

### Menu 14

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen, Baumnüssen und  
caramelisierten Birnenschnitzen

\*\*\*

Rindsconsommé Royal

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinsfilet-Medaillons unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Buntes Gemüsebouquet

\*\*\*

Vanilleparfait mit marinierten Beeren 59.90

### Menu 15

Nüsslisalat mit Speck und Pflaumen an Balsamicodressing

\*\*\*

Leichtes Champignonschaumsüppchen mit Bündnerfleisch und Gemüeswürfeli

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Risotto mit Parmesan

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Sorbetteller «Marsoel» mit Fruchtegarnitur 72.00



### Menu 16

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und knusprigen Croutons

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Bohnen-Bündel

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

44.00

### Menu 17

Gemischter Salat

\*\*\*

Piccata Milanese\*

Safranrisotto

Mit Erbsen gefüllte Tomate

\*\*\*

Cassata siciliana

\*Piccata aus Kalbfleisch

55.00

\*Piccata aus Schweinefleisch

39.00

\*Piccata aus Pouletfleisch

39.00

### Menu 18

Blattsalat an Joghurtdressing

\*\*\*

Zartes Rumpsteak mit Café de Paris

Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsauce

49.90

### Menu 19

Gemischter Salat

\*\*\*

Grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Zwetschgen Alt Fry Rhätia (Zimtglace mit warmen Zwetschgen)

64.50

### Menu 20

Doppelte Kraftbrühe mit Julienne-Gemüse

\*\*\*

Rucolasalat mit getrockneten Tomatenstreifen und Parmesan an Balsamicodressing

\*\*\*

Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)

Röstikroketten

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Zitronensorbet mit Prosecco

72.00



## Menu 21

Leichte Limonenschaumsuppe

\*\*\*

Bresaola-Carpaccio (getrocknetes Rindfleisch) mit Hobelkäse und sautierten Steinpilzen

\*\*\*

Drei Filets „Black & White“ (Rindsfilet an Sauce Béarnaise, Kalbsfilet an Pfeffersauce und Schweinsfilet an Madeirasauce)

Hausmachernudeln

Saisongemüse-Variationen

\*\*\*

Champagner-Sorbet

79.00

## Menu 22

Gemischter Salat

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce (Kalbfleisch)

Safranrisotto

Mit Blattspinat gefüllte Tomate

\*\*\*

Hausgemachte Panna cotta auf Beerencoulis

53.00

## Menu 23

Blattsalat mit Speck und Croutons

\*\*\*

Schweins-Cordonbleu

Bratkartoffeln

Gemüse-Garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

49.90

## Menu 24

Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Riesen-Meringue mit Vanilleglace und Schlagrahm

49.90

## Menu 25

Rindsbouillon mit Flädli

\*\*\*

Rinds-Gulasch

Kartoffelstock

Grüne Bohnen

\*\*\*

Caramelköppli mit Schlagrahm

45.00



## Unsere Bündner Spezialitäten

### Bündner Menu 26

Bündnerfleisch-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Maluns mit Apfelmus und Alpkäse

\*\*\*

Puschlaver Pizzocheri mit Mix Grill  
(Poulet-, Rind- & Schweinefleisch)

\*\*\*

Bündner Nusstorte

49.00

### Bündner Menu 27

Hirschcarpaccio mit Bündner Alpkäse

\*\*\*

Kraftbrühe mit Capuns

\*\*\*

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte „Provencale“  
Bünder Pizokel und Saisongemüse

\*\*\*

Churer Rötelibirne mit Zimtglace

65.00

### Bündner Menu 28

Churer Fleischtorte mit Salaten garniert

\*\*\*

Zwetschgen "Alt Fry Rhätia" (Zimtglace mit warmen Zwetschgen)

29.90

### Bündner Menu 29

Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Capuns

\*\*\*

Churer Beckibraten (Schweinefleisch) mit Gemüse geschmort

Risotto

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

45.00

### Menu 30 Spaghetti-Plausch „Klassik“ oder „Spezial“

Gemischter Salat (oder ab 20 Personen Salatbuffet mit verschiedenen Sorten)

\*\*\*

**Klassik:** Spaghetti-Buffer mit **4** verschiedenen Saucen

(Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce)

**Spezial:** Spaghetti-Buffer mit **7** verschiedenen Saucen

(Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce, All'arrabbiata,  
Pesto und Vegetarische Geheimsauce)

\*\*\*

Mango- und Zitronensorbet

Klassik Fr. 31.00 / Spezial Fr. 34.90





## Fondue ist nicht gleich Fondue!

|                                                                                                                  |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| <b>Käsefondue</b> (serviert mit Brotwürfeln oder auf Wunsch mit Raclettekartoffeln)<br>Traditionelles Käsefondue |       | 32.00 |
| <b>Fondue chinoise</b> mit Kalbfleisch, Rindfleisch und Poulet                                                   | 250 g | 49.00 |
| <b>Fondue bourguignonne</b> mit Rindfleisch                                                                      | 250 g | 53.00 |

### zu den Fleisch-Fondue's servieren wir Ihnen:

Knoblauch-, Curry-, Kräuterquark-, Cocktail-, Tartar- und scharfe Shanghai-Sauce sowie Kräuterbutter und diverse Früchte wie Lyches und Ananas, Senfrüchte, Maiskölbchen, Tomatenschnitze und Essiggurken.

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites oder Reis

\*\*\*\*\*

## Unsere Buffets ab 20 Personen

### Pasta-Bufferet

#### Vorspeisen:

Salatbufferet  
Verschiedene Sorten Salat  
an French-, Haus- oder Italienischer-Sauce

#### Hauptspeisen:

Lasagne al forno & Canneloni al forno  
(mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce & Parmesan überbacken),  
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat,  
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen,  
Spaghetti & Penne dazu 6 verschiedene Saucen wie  
Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Gemüse-Curryrahmsauce, Pesto, all'arrabbiata

#### Dessertbufferet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat, Tiramisu,  
Hausgemachter Fruchtsalat und verschiedene Glacesorten

Fr. 49.50



## Buffet I

### Vorspeisen:

Salatbuffet  
Verschiedene Sorten Salat  
an French-, Haus- oder Italienischer-Sauce

### Hauptspeisen:

Schwedenbraten (vom Schwein) mit Zwetschgen, Pouletpiccata,  
Fleischspießli (Poulet-, Rind-, Schweinefleisch & Speck)  
und Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

#### Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Butternudeln, Kartoffelgratin  
und Gemüsebeilagen nach Saison

### Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat,  
Hausgemachter Fruchtsalat und verschiedene Glacesorten

Fr. 49.90

## Buffet II

### Vorspeisen:

Verschiedene Sorten Salat nach Saison, Tomatensalat Caprese,  
Melonenschnitze mit Rohschinken, Vitello tonnato (Kalbfleisch  
an Thonsauce), Lachstatar mit Mascarpone und Crevetten-Cocktail

### Hauptspeisen:

Kalbsschulterbraten, Saltimbocca mit Kalbfleisch/Rohschinken,  
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ und Geschnetzeltes Poulet-Curry

#### Beilagen:

Basmatireis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Hausmachernüdeli, Weissweinsrisotto  
und Gemüse-Variationen nach Saison

### Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Mousse au chocolat,  
Hausgemachter Fruchtsalat, verschiedene Glacesorten, Tiramisu,  
Caramelköppli und Panna cotta

Fr. 63.00



## Unser „Spezial“ Menu

Leichte Limonenschaumsuppe

\*\*\*

Pasta-Variation

(Ravioli, Spaghetti und Gnocchi an verschiedenen Saucen)

\*\*\*

Champagner-Sorbet

\*\*\*

Saftiges Rinds-Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse-Variationen

\*\*\*

Vanille-Parfait mit Schokoladenmousse

Fr. 89.00

## Unser „Indisches“ Menu

Gurken-Tomatensalat an kalter Joghurtsauce

\*\*\*

Hausgemachte Samosa

Gemüsefüllung im Reisteig gebacken,

mit kalter Joghurtsauce

\*\*\*

Kebab Tandur Motimahal

mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust  
am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl und Basmatireis

\*\*\*

Exotischem Fruchtsalat und Mangosorbet

Fr. 53.00

**auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf**

\*\*\*\*\*

**Für Ihre individuellen Wünsche oder Änderungen  
der Menüvorschläge steht Ihnen unser Chef,  
Herr Salomon Sellathurai, gerne zur Verfügung.**

**„Preisänderungen vorbehalten“**