



MENÜVORSCHLÄGE BANKETT



Apéro

KALTE HÄPPCHEN

Preis pro Stück

Crostini	
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.00
mit Avocado-Frischkäse-Mousse	4.50
mit Parmaschinken und Kräuterfrischkäse	7.00
Croissant	
mit Hüttenkäse und Sprossen	4.50
mit Bündner Coppa, Honig-Senfbuttermilch und Kresse	6.50
mit Räucherlachs und Dill-Crème	5.50
Party-Brötli	
mit Brie und Feigensenf	5.00
mit Räucherlachs und Dill-Crème	5.50
mit Bündner Coppa, Honig-Senfbuttermilch und Kresse	6.50
mit Parmaschinken und Rucola	7.00
Tuna Tataki mit Wakame Algensalat	6.50
Rindstatarkugeln mit Kräutern auf Toast	6.50
Tatar vom Lostallo Lachs mit Meerrettichschaum	5.50
Kaltes Süppchen nach Wahl	4.50
Gazpacho oder Melonenkaltschale in der Espressotasse	
Trauben-Sbrinz-Spiesschen	4.50
Grillgemüse-Spiesschen mit Chimichurri	5.00

Apéro

WARME HÄPPCHEN

Preis pro Stück

Chäschüechli mit Röstzwiebel-Mayo	3.50
Schinkengipfeli	4.00
Meatball vom Rind mit Steakhouse Sauce	3.50
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	3.50
Pouletspiesschen «Satay» mit pikanter Erdnussauce	4.50
Knusprige Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Dip	4.50
Saisonales Süppchen nach Wahl, in der Espressotasse	5.00
Bauernbratwurst mit scharfem Senf (ergibt aufgeschnitten 5 Stk.)	9.00
Focaccia mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz	10.00

ZUM KNABBERN

Preis pro Schale/Glas

Gemüsesticks mit Kräuter-Crème fraîche	10.00
Linthmais Nachos mit Guacamole und Crème fraîche	9.00
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Kräuterpesto	9.00
Grissini mit Kräuterfrischkäse	8.00
Marina Vital-Mix (Nüsse & getrocknete Beeren)	10.00
Sbrinz Möckli	10.00
Marinierte Oliven mit Feta	12.00
Falafel mit Joghurt-Minz-Dip	10.00

Menü Packages

PACKAGE ① 69.- pro Person

Salat «Marina» – Mesclun-Salat mit Vital-Mix (Nüsse & getrocknete Beeren), Sbrinz, Kräutern und Honig-Senf-Dressing

Rindsschmorbraten «Marina»
mit bunt gemischtem Saisongemüse und Kartoffelstampf

Toblerone Dessert «Marina»

PACKAGE ② 59.- pro Person

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Kräutern und Sprossen

Maispouardenbrust «Suprême» mit Rotweinsauce, Ratatouille und Bratkartoffeln

Gebrannte Crème «Grossmutter Art»

PACKAGE ③ 97.- pro Person

Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs
mit Gurke, jungem Salatbouquet und Honig-Senf-Dillsauce

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kräuterfrischkäse

Kalbshohrückensteak mit Marina-Butter, Dörrbohnen und Weissweinsrisotto

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé, Beerencoulis und frischen Beeren

PACKAGE ④ 129.- pro Person

Gemischter Blattsalat mit Sbrinz und Perlzwiebeln

Kohlrabicrèmesuppe mit Kernen und Trüffelöl *oder* Basilikum-Minz-Sorbet mit Vodka

Schweizer Saibling mit Rüebli-Ingwer-Suppe und Stangensellerie-Ragout

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise,
Blattspinat mit Pinienkernen und Kartoffelgratin

Rüeblikuchen mit Orangengelée und Röteli-Glacé

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat <i>mit Balsamico-, French- oder Honig-Senf-Dressing</i>	
mit Tomaten, Kräutern und Sprossen	15.00
zusätzlich mit gebratenen Riesencrevetten (3 Stk.)	23.00
mit Gemüsestreifen und Granatapfel	16.00
mit Sbrinz und Perlzwiebeln	17.00
Caesar Salad <i>mit Balsamico-, French- oder Honig-Senf-Dressing</i>	
Lattichsalat mit Croûtons, Speck, Parmesan und Ei	19.00
zusätzlich mit gebratenen Pouletbruststreifen	26.00
zusätzlich mit gebratenen Riesencrevetten (3 Stk.)	27.00
Salat «Marina»	17.00
Mesclun-Salat mit Vital-Mix (Nüsse & getrocknete Beeren), Sbrinz, Kräutern und Honig-Senf-Dressing	
Nüsslisalat	19.00
mit Croûtons, Speck, Champignons und Ei	
Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs	26.00
mit Gurke, jungem Salatbouquet und Honig-Senf-Dillsauce	
Kurzgebratenes Rindscarpaccio vom irischen Entrecôte	24.00
mit Cajun-Mayonnaise, violetter Blumenkohl und Nüsslisalat	
Tonno vitellato «Marina»	28.00
Grillierter Saku-Thunfisch mit Kalbfleisch-Mayonnaise, Kaperncrème, süß-sauer eingelegten Zwiebeln und Kapernäpfeln	
Vorspeisenvariation «Marina»	32.00
Getrüffeltes Rindstatar-Praline / Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs / Chäschüechli mit Röstzwiebel-Mayo / Rüebli-salat / Nüsslisalat / Champagnercrèmesuppe	

Suppen

Süskartoffelsuppe mit Limette, Crème fraîche und Chili	12.00
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kräuterfrischkäse	12.00
Kohlrabicrèmesuppe mit Kernen und Trüffelöl	14.00
Champagnerschaumsuppe mit Schalottenconfit	18.00

PASSEND ZUR SAISON

Frühling/Sommer:

Erbsen-Minz-Suppe mit Limetten-Joghurt	14.00
Kalte Gazpacho pikante Tomaten-Gurken-Suppe mit Peperoni und Croûtons	14.00

Herbst/Winter:

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	14.00
Pastinakensuppe mit Schnittlauchöl und gerösteten Pinienkernen	14.00

Zwischengänge

SORBET

Basilikum-Minz-Sorbet	6.00
mit Vodka	10.00
Yuzu-Sorbet	7.00
mit Gin & Tonic	14.00
Blutorangen-Grapefruit-Sorbet	8.00
mit Campari	12.00
Limetten-Sorbet	8.00
mit Champagner	14.00

FISCH

Zwischengang / Hauptgang

Lostallo Lachs vom Holzkohlegrill mit Ratatouille auf Safranrisotto	32.00 / 49.00
Schweizer Saibling gebraten mit Rüebli- und Stangensellerie-Ragout	29.00 / 42.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Oliven-Tomaten-Ragout und Kräuterreis	27.00 / 39.00

Hauptgänge mit Fleisch

Piccata vom Schwein oder Poulet	36.00
Maispoulardenbrust «Suprême»	38.00
Kalbshohrückensteak	52.00
Grilliertes Schweinekotelett	41.00
Rindsschmorbraten «Marina»	44.00
Sous-vide gegarte Rindshuft	49.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte	53.00
Rindsfilet am Stück gebraten	69.00

Inklusive einer Beilage, einer Sauce und einem Gemüse nach Wahl:

Beilagen

Kartoffelgratin / Kartoffelstampf / Bratkartoffeln / Kräuterreis / Tagliatelle

Saucen

Rotweinsauce / Pilzrahmsauce / Pfefferrahmsauce / Chimichurri /
Sauce Béarnaise / Marina-Butter

Gemüse

Bunt gemischtes Saisongemüse / Ratatouille / Blattspinat mit Pinienkernen /
Rüebli-püree / Dörrbohnen / Erbsen (mit/ohne Speck)

Vegetarische Hauptgänge

Gerösteter Halber Blumenkohl mit Tahini Joghurt, Granatapfel und Kartoffelstampf	34.00
Kräuter-Knöpfl mit Mangold und karamellisierten Walnüssen	32.00
Ofen-Süßkartoffel mit Pfälzerrüebli-Püree und Saisongemüse	29.00
Sellerie Wellington mit Portwein-Reduktion, glasierten Rüebli und Trüffel-Kartoffelstampf	42.00

Desserts

Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	12.00
Panna cotta mit Beeren	14.00
Toblerone Dessert «Marina» im Glas	16.00
Blaubeer-Nuss-Cheesecake im Glas	14.00
3 hausgemachte Sorbets mit Früchten	18.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé, Beerencoulis und frischen Beeren	18.00
Rüeblikuchen mit Orangengelée und Röteli-Glacé	16.00
Saison-Tarte mit Glacé und Früchten	14.00
Käseteller ab 10 Personen mit 4–5 Sorten Käse, Trauben, Nüssen, Honig und Brötchen	21.00

DESSERTBUFFET ab 30 Personen

12 verschiedene Desserts, zum Beispiel: Toblerone Dessert «Marina», Gebrannte Crème, zweifarbige Schokoladenmousse, Panna cotta, Glacé und Sorbet, Torten, Kuchen	39.00
8 verschiedene Desserts, zum Beispiel: Toblerone Dessert «Marina», Gebrannte Crème, zweifarbige Schokoladenmousse, Panna cotta, Früchteplatte, Glacé und Sorbet	29.00
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten	24.00
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten zusätzlich zu einem Dessertbuffet	12.00

Fleisch- und Fischherkunft

Falls nicht anders deklariert gilt:

Schwein, Kalb, Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Rindsschmorbraten	Schweiz
Rindshuft	Kanada
Rindsfilet und Rindsentrecôte	Irland
Bündner Coppa	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Geräucherter Lachs	Norwegen, Zucht
Lachs Lostallo	Schweiz, Zucht
Saibling	Schweiz, Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland, Zucht
Saku-Thunfisch	FAO 61/71/77 (MSC)
Riesencrevetten «Black Tiger»	Vietnam, aus nachhaltiger Zucht

Produktionsland Brot & Feinbackwaren

Brötchen/Brot am Tisch	Schweiz
Crostini	Schweiz
Croissants	Schweiz
Party-Brötchen	Schweiz
Toastbrot	Deutschland
Schinkengipfeli	Schweiz
Chäschüechli	Schweiz
Blätterteigstangen	Schweiz, eigene Herstellung
Focaccia	Schweiz, eigene Herstellung
Schokoladenkuchen	Schweiz
Blaubeer-Nuss-Cheesecake	Schweiz
Rüeblikuchen	Schweiz, eigene Herstellung
Saison Tarte	Schweiz, eigene Herstellung

Allergene

Falls Sie oder Ihre Gäste an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Gerne geben wir Ihnen detailliert Auskunft.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Stand 02/2026.