



Herzlich willkommen in der Curlinghalle Flims Waldhaus

**Die Speisen werden mit grösster Sorgfalt vom
Restaurant CONN zubereitet.**

*„Die Küche ist multisensorisch ...
Sie spricht Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist an.
Keine andere Kunst besitzt diese Komplexität.“
Pierre Gagnaire*

Unsere Menüvorschläge

Für Veranstaltungen ab 15 Personen am Abend

Spielregeln: Alle Gäste erhalten dasselbe Menü, mit Ausnahme von individuellen Anpassungen für Allergien oder für diejenigen, die auf Fleisch und Fisch verzichten.

Seite 2	Aperitif
Seite 3	Einzelgänge
Seite 4–5	Menü Ideen

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Aperitif

- | | | |
|---|------------|-------|
| • Grüne Oliven und Geröstete Gewürzte Nüsse | pro Person | 4.50 |
| • Geröstete Baguette mit Rauchlachs, Creme fraîche und Meerrettich | pro Stück | 5.50 |
| • Sauerteigbrot mit Rindstatar und Parmesan | pro Stück | 5.50 |
| • Geräuchertes Forellenfilet auf Kichererbsen Hummus mit Sesam | Pro Stück | 4.50 |
| • Luftiges Sauerteig Focaccia mit Sauerrahm und Schmelz-Zwiebeln | pro Person | 6 |
| • CONN-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Alpkäse und Garnitur | | 32.50 |
| • Plättli mit Alpkäse, Sbrinz und Feigensenf | | 22 |



Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine Vielzahl weiterer kulinarischer Aperitif-Köstlichkeiten, die wir gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.

Wein zum Aperitif





- | | | |
|---|-------|----|
| • Crémant d'alsace Cuvée Nicole AC (Pinot blanc – Pinot gris) | 75 cl | 58 |
| • Hans Ruedi Adank Fläscher Riesling & Silvaner AOC | 75 cl | 58 |
| • Lugana Terecrèa DOC (Turbiana) | 75 cl | 57 |
| • Pinot Grigio Paladin Veneto DOC | 75 cl | 53 |

Eine grosse Auswahl weiterer Weine finden Sie auf unserer Homepage unter [«Weinkarte»](#).

Vorspeisen

- Cremige Riesling-Heusuppe 12.50
- Bündner Gerstensuppe 15
- Saisonale Suppe (Spargel, Kürbis, Tomaten etc.) 12
- Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing  12 mini 8
- Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Balsamicodressing 17
- Salatschale mit Ziegenkäse, Radiesli, Fenchel und Spinat 19
- CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei 19
- Randen-Linsen Salat mit Feta und Rucola  19
- Rindstatar vom Schweizer Rind mit Bauernbrot und Butter 24
- Thunfisch Poké bowl mit Sesam, Edamame, Koriander, Basilikum, Avocados, Karotten, Ginger, Frühlingszwiebeln 25

Hauptgänge

- Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse 32
- Bündner Tavolata – mit Capuns, Raviuls und Pizokels  35
- Rinder Gulasch mit Polenta Bramata und Gemüse 35
- Kalbsrücken am Stück mit Saisonale Pilzen und Risotto 55
- Schweinsteak mit Pfefferrahmsauce, Quark-Pizokels und Gemüse 33
- Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse, Gemüse und Pommes Frites 37
- Hacktätschli mit Rahmsauce und Polenta Bramata 32
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln *CONN Signatur Dish* 47
- CHEF'S Fischsuppe mit Baguette *CONN Signatur Dish* 65
- Schweizer Kalbs Kotelette 350g, Café de Paris Butter, Pizokel und Gemüse 68
- Gemüse-Erbsen Schnitzel mit Polenta und Peperonata  28
- Risotto mit Saisonalen Pilzen, Fenchel und Geröstete Cashew Nüsse  28
- CONN-Käsefondue mit Sauerteigbrot, Kartoffel und Essiggemüse  36.80
- Rinderfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus, Kartoffel Gratin und Gemüse 66

Desserts

- Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 12
- Sauerrahmglace mit Beeren (nach Saison) 14
- Sauerrahmglace mit Zwetschgenkompott 15
- Schokoladenmousse 15
- Mascarponecreme mit Heidelbeeren, Pistazien und Amaretti 14
- Cremeschnitte 11
- Gebrannte Creme nach Grossmutter Rezept 12

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Menü`s

Menü 1	39
Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing	

Hacktätschli mit Rahmsauce und Polenta Bramata	
Menü 2	45
Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing	

Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse, Gemüse und Pommes Frites	
Menü 3	58
Cremige Riesling-Heusuppe	

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln <i>CONN Signatur Dish</i>	
Menü 4	59
Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing	

Bündner Tavolata – mit Capuns, Raviuls und Pizokels	

Schokoladenmousse	
Menü 5	61
Bündner Gerstensuppe	

Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse	

Nusstorte mit Vanille Glace	



Menü 6	82
CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei	


Kalbsrücken am Stück mit Saisonale Pilzen und Risotto	

Creemeschnitte	
Menü 7	68
CONN-Vorspeisen-Tavolata mit Bündner Spezialitäten, Salat, Ziegenkäse, Rindstatar	

CONN-Käsefondue mit Sauerteigbrot, Kartoffel und Essiggemüse 	
Menü 8	85
Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Balsamico-Dressing	

Fondue Chinoise (Kalb, Poulet und Rindfleisch)	
Verschiedenen Saucen, Reis, Kartoffelecken, Springrolls, Essiggemüse und Lychee	

Gebrannte Creme nach Grossmutter Rezept	

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.