

DAS ALPINE HIDEAWAY MIT BESONDEREM CHARME

Das Schlosshotel Vereina verspricht Grandezza in unkomplizierter Atmosphäre. Im Jahr 2000 auf den Grundmauern des altherwürdigen Grand Hotel Vereina erbaut, verbreitet es den subtilen Charme eines zeitlosen Hideaways abseits der städtischen Hektik. Das über 1'000 Quadratmeter grosse klassische Vereina Spa, zwei elegante Restaurants und der weitläufige Hotelpark begeistern immer aufs Neue. Das Schlosshotel Vereina ist ein inspirierender Ort der Schönheit und Lebensfreude. Hier finden Sie Geborgenheit, zurückhaltenden Luxus, Ruhe und Erholung.

Wir freuen uns, Sie als Gäste bei uns zu verwöhnen.

Ihr Schlosshotel Vereina Team




SCHLOSSHOTEL
★★★★
VEREINA
KLOSTERS

SCHLOSSHOTEL VEREINA ZU GAST IN DER SAFRAN ZUNFT

SCHLOSSHOTEL VEREINA
Landstrasse 179 CH-7250 Klosters T +41 81 410 27 27 F +41 81 410 27 28
info@hotelvereina.ch www.hotelvereina.ch

MEMBER OF
 SEEHOF SELECTION

Safran Zunft
Restaurant

WEIN

Zizers Sauvignon blanc 2014 Rutihauer Weinkellerei

Leichter Weisswein, vielschichtig und knackige Frische. Dezente Aromen exotischer Früchte.

Fr. 8.00 / Fr. 52.00

Malanser Pinot Gris 2014 Georg Fromm

Glanzvoller, körperreicher Grauburgunder, leuchtendes Hellgelb, Noten von Pfirsich, Zitrone und Apfel, sehr harmonisch in Nase und Gaumen.

Fr. 59.00

Maienfelder Schiller 2013 von Salis

Die gemeinsame Kelterung von Pinot Noir und Pinot Gris gibt diesem Wein eine rosa Farbe. Schöne Blauburgunder-Eleganz gepaart mit Kraft und Fülle. Feines Himbeeraroma und lebendige Frische.

Fr. 8.00 / Fr. 52.00

Maienfelder Pinot Noir 2014 von Salis

Kurze Maischeerwärmung intensiviert die Farb- und Inhaltstoffe, mittelkräftiger Körper, sehr ausgewogener und gefälliger Blauburgunder.

Fr. 9.00 / Fr. 56.00

Malanser Pinot Noir Barrique 2011 Georg Fromm

Spätlese mit vielschichtigem Charakter, finessenreiche Düfte von reifen Beeren, würzige Aromen. Ein 8-monatiger Barriqueausbau gibt dem Wein viel Charme und eine dezente Vanillenote.

Fr. 75.00

Malanser Merlot Barrique 2011 Georg Fromm

Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern, Noten von Kirschen und Waldbeeren sowie feine Röstaromen, weich und samtig mit reifen Tanninen.

Fr. 11.00 / Fr. 69.00

Bündner Weinsset

Je 1 dl Maienfelder Schiller, Zizers Sauvignon blanc, Maienfelder Pinot Noir und Malanser Merlot Barrique

Fr. 35.00

MENU

Roh marinierter Hokaido-Kürbis, karamelisierter Ziegenkäse und Granny Smith Sponge

Marinated pumpkins, caramelized goat cheese, iced granny smith sponge

19.50

Roulade von Fasanenbrust und Flusskrebse auf lauwarmem Kartoffel-Pumpernickel-Salat

Roll of pheasant and crayfish served on tepid potato pumpernickel salad

23.50

Klare Bündner Gerstensuppe «façon Vereina»

Clear barley soup «Vereina style»

15.50

Zanderfilet vom Grill mit Chimichuri-Marinade an Safranschaum und Bündner Capuns

Pearch pike with chimichurri spices, saffron foam and «capuns»

Fr. 45.00

Auberginen-Cordon-Bleu gefüllt mit Frischkäse, Rahmpolenta mit karamelierten Nüssen

Crumbed eggplant stuffed with cottage cheese, creamy polenta with toasted nuts

Fr. 38.00

Kalbsinvoltni mit Bergkäse und Champignon-Füllung, Pilz-Semmelknödel, Spitzkohlbällchen und Salbei-Pfeffer-Jus

Veal roll filled with mountain cheese and creamy mushrooms, mushroom knödel, sweet heard cabbage parcels and sage pepper jus

Fr. 48.00

Rehrückenfilet im Mandelbiskuitmantel, Apfel-Rotkraut, Safran-Schlosskartoffeln geschmorte Cherry-Tomaten und Madeirajus

Venison fillet coated in almond sponge, apple red cabbage, saffron potatoes, seared cherry tomatoes and Madeira jus

Fr. 58.00

Warmer Apfelstrudel, geeiste Zwetschgensuppe und weisses Schokoladensorbet

Warm apple strudel, iced plume soup and white chocolate sorbet

Fr. 18.00

Gratinierte Waldbeeren, Randen-Marmelade, Polenta-Rahmeis

Baked berries, beetroot marmelade, polenta ice cream

Fr. 18.00