

Ihre Gastgeber
Darya & Bernhard Felber
Veia Davos Tga Clo 16
7460 Savognin
Tel: +41 (0) 81 637 10 37



Email
info@restaurant-tgesa-ela.ch

Internet
www.restaurant-tgesa-ela.ch

HERZLICH WILLKOMMEN IM TGESA ELA

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Restaurant Tgesa Ela durchführen zu dürfen. Die Preise verstehen sich inkl. MWSt. Für weitere Fragen zu Ihrem Anlass stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren mit Herrn Bernhard Felber einen persönlichen Termin für eine detaillierte Anlassbesprechung.

APERÓ

Beginnen Sie Ihren Anlass mit einem Apéro, serviert in unserer gemütlichen Vinothek oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse.

MENUS

*Stellen Sie sich aus unseren Menuvorschlägen Ihr Wunschmenu zusammen. Unsere Menuvorschläge verstehen sich ab **10 Personen**. Beschränken Sie sich auf **ein Menu**.*

WEINE

Unsere Weinpalette reicht von Schweizerweinen bis zur Neuen Welt.

BLUMENDEKOR

Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.

PERSONENZAHL

*Die definitive Personenzahl erbitten wir bis **2 Tage** vor Ihrem Anlass. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt.*

Ihre Gastgeber
Darya & Bernhard Felber
Veia Davos Tga Clo 16
7460 Savognin
Tel: +41 (0) 81 637 10 37



Email
info@restaurant-tgesa-ela.ch

Internet
www.restaurant-tgesa-ela.ch

UNSERE MENUVORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

<i>Crevetten Cocktail auf Blattsalat mit Toast serviert</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Rauchlachs auf Toast mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettichschaum</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Hauspastete mit Brunnenkressesalat und Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 12.50</i>

SUPPEN VARIATIONEN

<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Waldpilzcremesuppe</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Geflügelkraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Nudeln</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Rindfleischsuppe mit Hausgemachten Flädli</i>	<i>Fr. 7.50</i>

WARME VORSPEISEN

<i>Tortelloni an Steinpilzrahmsauce</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Hirschmedaillon mit Kartoffel-Rüebli Stock an feiner Wildrahmsauce</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Seezungenfilet an Dillrahmsauce mit Butterreis</i>	<i>Fr. 16.50</i>

SALAT VARIATIONEN

<i>Bunter gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Blattsalat mit Speckwürfeln</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei und Himbeerdressing</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Rucolasalat mit Sherrytomaten und Parmesan</i>	<i>Fr. 10.50</i>

Ihre Gastgeber
Darya & Bernhard Felber
Veia Davos Tga Clo 16
7460 Savognin
Tel: +41 (0) 81 637 10 37



Email
info@restaurant-tgesa-ela.ch

Internet
www.restaurant-tgesa-ela.ch

VARIATIONEN VOM SCHWEIN

<i>Piccata Milanese, Blattspinat mit Safranrisotto</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Schnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Medaillons vom Filet an Calvadosrahmsauce mit Röstikroketten</i>	<i>Fr. 31.00</i>
<i>Carreebraten Rosmarinjus, Gemüsegarntur und Hausgemachten Spätzli</i>	<i>Fr. 27.00</i>

VARIATIONEN VOM KALB

<i>Zartes Steak an Morchelsauce Gemüsegarntur und Butternudeln</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Saltinbocca a la Romana Blattspinat und Risotto</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i>Kalbsschnitzel an Limonensauce, Broccoli und Butterreis</i>	<i>Fr. 31.00</i>

VARIATIONEN VOM RIND

<i>Entrecôte an Pfeffersauce Gemüsegarntur und Röstikroketten</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Filetgulasch Stroganoff mit Hausgemachten Spätzli</i>	<i>Fr. 39.00</i>

VARIATIONEN VOM GEFLÜGEL

<i>Pouletbrust an Thaycurrysauce mit frischer Ananas und Basmatireis</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln</i>	<i>Fr. 24.00</i>
<i>Entenbrust an Orangen –Honigsauce Gemüsegarntur und Butterreis</i>	<i>Fr. 35.00</i>

*Ihre Gastgeber
Darya & Bernhard Felber
Veia Davos Tga Clo 16
7460 Savognin
Tel: +41 (0) 81 637 10 37*



Email
info@restaurant-tgesa-ela.ch

Internet
www.restaurant-tgesa-ela.ch

VARIATIONEN VOM FISCH

<i>Eglifilet in Mandelkruste Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 30.00</i>
<i>Seezungenfilet an Dillrahmsauce Broccoli und Butterreis</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Scampi an Thaycurrysauce mit Gemüsestreifen und Basmatireis</i>	<i>Fr. 33.00</i>

PASTA HAUSSPEZIALITÄT

<i>Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Steinpilzrahmsauce</i>	<i>Fr. 22.50</i>
--	------------------

DESSERT VARIATIONEN

<i>Caramel Köppli garniert Birne und Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Panna Cotta garniert mit warmen Waldbeeren und Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Haselnuss Parfait garniert mit Banane und Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Citronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>

„Haben Sie gut Getrunken und Gegessen, weitersagen nicht vergessen!“