



Saisonale Menüvorschläge

ab 6 Personen
2025 -2026

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.

Steinbruchstrasse 2
CH-7000 Chur
Tel.: +41(0)81 252 99 44
info@lavitachur.ch
www.lavitachur.ch



Menu1

Gemischter Salat
an italienischem oder französischem Dressing

Kalbssaltimbocca „alla Romana“
mit Parmarisotto und Broccoli

Hausgemachtes Tiramisu
mit Früchten garniert

CHF 58.50



Menu 2

Nüssli und Balttsalat
mit Pfifferlingen, Silberzwiebeln, Brotroutons
an hausgemachtes Dressing

Pata Negra Köpfbäggli Geschmort
Kartoffelgratin uns Saison Gemüse

Hausgemachtes Schokoladen Kuchen „Fondand“
mit Vanille Glace

CHF 58.50



Menu 3

Wildente Carpaccio
Salatbouquet, Granatapfel und Steinpilze

Kürbiscremesuppe

Hirschfilet Mrdaillons
auf Süsskartoffel Beet
Rosenkohl, Rotweinbirne mit Preisselbeeren
dazu Hausgemachte Spätzli

Zwetschgengratin
mit Zimt Glace

CHF 69.50



Menu 4

Feigen Salat
Burrata-Pinienkerne
Olivenöl und Balsamico Reduktion

Am Stück gebratener Kalbsrücken
an Morchelrahmsauce
mit Nudeln und Saisongemüse

Hausgemachtes Cheesecake
mit Waldbeeren

CHF 75.50



Menu 5

Crostini
mit Avocado und Knoblauch Shrimps

Hausgemachte Kürbisravioli
an Nussbutter, Cherrytomaten
Rucola und Parmesan

Black Angus Filet Medaillons vom Grill
an Bernaisesauce
mit Parmarisotto und Saisongemüse

Vanille-Soufflé
mit hausgemachtem Fior di Latte Glace

CHF 95.50



Menu 6

Salatvariation an saisonalen Pilzen
mit Brotcroutons
italienischem Dressing

Gemischter Fischteller „al Padrone“
mit neuen Kartoffeln Saisongemüse

Panna Cotta
mit waldbeeren

CHF 59.50



Menu 7

Gemischter Salat
an italienischem oder französischem Dressing

Tris di Pasta „della Casa“
Penne Arrabiata
Gnocchi Gorgonzola
Spaghetti Pesto

Panna Cotta
mit Waldbeeren

CHF 45.50