



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.

Aperitif

		CHF
Grüne Oliven und geröstete, gewürzte Nüsse	pro Person	4.50
Chips, Nüssli und Salzstängeli	pro Person	2.50
CONN-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Alpkäse und Garnitur		32.50
Plättli mit Alpkäse, Sbrinz und Feigensenf		22


Apéro Riche in Tapas Portionen

Tuna Poke mit Sesam und Edamame	pro St	4.50
Frischlachs mit Avocados und Ingwer	pro St	3.80
Crevetten mit Cocktailsauce	pro St	3.70
Rinds Tatar mit Schnittlauch-Mayonnaise	pro St	4.50
Quinoasalat mit Randen und Feta	pro St	2.80
Bündner Gerstensuppe	pro St	2.70
Capuns mit Rahmsauce und Bergkäse	pro St	3.70
Riesen Laugen Bretzel mit Bündnerfleisch	15 Personen	85
Gebackene Torte Rauchlachs -Blätterteig Gebäck	10 Personen	48
Bündner Plättli mit Bergkäse und Essig Gemüse	4 Personen	29

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
Pinot Blanc III Freunde Rheinhessen 75cl	51
Lugana Terecrèa DOC (Turbiana) 75 cl	57
Pinot Grigio Paladin Veneto DOC 75 cl	53

Menü's

	CHF
<p>Menü 1</p> <p>Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing ***</p> <p>Haus Gemachtes Hacktätschli mit Rahmsauce, Gemüse und Polenta Bramata</p>	39
<p>Menü 2</p> <p>Bündnerfleisch auf Blattsalat mit Rucola und Nüsse ***</p> <p>Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse, Gemüse und Röstkartoffeln</p>	48
<p>Menü 3</p> <p>Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse ***</p> <p>Sorbet Colonel</p>	57
<p>Menü 4</p> <p>Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Balsamico-Dressing ***</p> <p>Käsefondue «CONN» mit Sauerteigbrot, Kartoffeln und Essiggemüse  ***</p> <p>Coupe Dänemark</p>	62
<p>Menü 5</p> <p>CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei ***</p> <p>Fondue Chinoise (Kalb, Poulet und Rindfleisch) Verschiedenen Saucen, Reis, Kartoffelecken, Springrolls, Essig Gemüse und Lychee ***</p> <p>Meringue mit Sorbet und Schlagrahm</p>	88

Zu den Menü`s wird immer Brot Serviert

Getränke-Angebot

Heissgetränke

Café Crème · Espresso		CHF 4.90
Doppelter Espresso		6.50
Raselli Bio Bündner Kräutertees aus Le Prese		5

Kalte Getränke

Passuger · Allegra	77 cl	9.50
Passuger · Allegra	47 cl	6.50
Flimserwasser	50 cl	4
Coca Cola · Cola Zero · Fanta Orange	33 cl	5
Rivella Rot · Blau	33 cl	5
Eistee	50 cl	6
Möhl Apfel Shorley	33 cl	5
Möhl vom Fass alkoholfrei	50 cl	7

Bier

Calanda Edelbräu	5.2%	33 cl	6
Calanda Lager	4.8%	58 cl	7.50
Calanda Senza alkoholfrei	0.0%	33 cl	6.50
Calanda Radler	2.4%	33 cl	6
Erdinger Hefe Weissbier	5.3%	50 cl	8
Erdinger alkoholfrei	0.0%	50 cl	8

Prosecco und Spritz

Prosecco		8
Lemon Spritz		11
Aperol Spritz		12

Obstbrände

Williamsbrand Urs Hecht	40%	2 cl	9.80
Vieille Williams Barrique Urs Hecht	40%	2 cl	10.80
Vieille Prune Barrique Urs Hecht	40%	2 cl	9.80

Grappa

Berta Elisi	43%	2 cl	9
Berta Tre Soli Tre	44%	2 cl	14
Barbaresco Angelo GAJA	42%	2 cl	15
Paesanella Grappa di Amarone	41%	2 cl	10

Weissweine

				CHF
Hans Ruedi Adank – Fläsch – Bündner Herrschaft – Schweiz				
111	Fläscher Riesling & Silvaner AOC	75 cl	2022	58
Jürg Marugg – Fläsch – Bündner Herrschaft – Schweiz				
110	Sauvignon Blanc AOC	75 cl	2022	67
Albert Mathier – Salgesch – Valais – Schweiz				
119	Petit Arvine Aphrodine AOC	75 cl	2022	68
III Freunde – Rheinhessen – Deutschland				
179	Pinot Blanc	75 cl	2023	51
Kellerei Paladin – Venetien – Italien				
176	Pinot Grigio DOC	75 cl	2023	55
Pilandro – Desenzano del Garda – Lombardei				
171	Lugana Terecrèa DOC (Turbiana)	75 cl	2023	57

Schaumweine

Crémant – Domaine Bott Frères – Ribeauvillé – Elsass – Frankreich				
50	Cuvée Nicole AC (Pinot blanc – Pinot gris)	75 cl		58
Kellerei Paladin – Venetien – Italien				
70	Prosecco dry DOC (Glera)	75 cl	2023	51
Champagne – Henriot – Frankreich				
57	Blanc de Blancs AOC (Chardonnay)	75 cl		99

Rotweine

				CHF
Hans Ruedi Adank – Fläsch – Bündner Herrschaft – Schweiz				
200	Pinot Noir AOC	75 cl	2022	58
201	Pinot Noir Barique AOC	75 cl	2021	74
Jürg Marugg – Fläsch – Bündner Herrschaft – Schweiz				
207	Momentum AOC (Merlot – Syrah)	75 cl	2021	89
Donatsch – Weingut Ochsen – Malans – Bündner Herrschaft – Schweiz				
214	Pinot Noir Tradition AOC	75 cl	2020	64
Château Faugères – Saint-Émilion – Bordeaux – Frankreich				
311	Grand Cru Classé AOC (Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot)	75 cl	2014	89
Château Phélan Ségur – Saint-Estèphe – Bordeaux – Frankreich				
315	Cru Bourgeois Exceptionnel AOC (Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot)	75 cl	2014/16	99
San Rustico Valgatare di Marano – Venetien – Italien				
363	Ripasso Gaso Valpolicella DOC (Corvina – Rondinella – Molinara)	75 cl	2020	61
Weingut Angelo Gaja – Barbaresco – Piemont – Italien				
328	Sito Moresco Langhe DOCG (Barbera – Merlot – Cabernet Sauvignon – Nebbiolo)	75 cl	2020	87
Petra – Maremma – Toscana – Italien				
344	Hebo Tosacana Rosso IGT/b (Cabernet Sauvignon – Sangiovese)	75 cl	2021	59
Il Poggione – Montalcino – Toscana – Italien				
349	Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese)	75 cl	2018	82
Tenuta di Biserno – Bolgheri – Toscana – Italien				
333	Insoglio del Cinghiale / Campo di Sasso IGT	75 cl	2021	59
335	Il Pino di Biserno IGT (Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Petit Verdot)	75 cl	2020	97
Weingut Angelo Gaja – Ca` Marcanta di Gaja – Bolgheri – Toscana – Italien				
340	Magari (Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon – Petit Verdot)	75 cl	2021	118
526		150 cl	2021	237
Velenosi – Ascoli Piceno– Marche – Italien				
365	Ninfa Marche IGT Rosso (Cabernet Sauvignon – Sangiovese – Merlot – Syrah)	75 cl	2021	59



Bodegas Altanza – La Rioja – Spanien

356	Altanza Reserva DOCa (Tempranillo)	75 cl	2017	CHF 59
-----	------------------------------------	-------	------	--------

Bodegas Emilio Moro – Ribera del Duero – Spanien

357	Emilio Moro DO (Tempranillo)	75 cl	2020	CHF 69
-----	------------------------------	-------	------	--------

Bodegas Aalto – Ribero del Duero – Spanien

369	Aalto DOCG (Tinto Fino)	75 cl	2021	CHF 99
-----	-------------------------	-------	------	--------

Clos del Portal – Alfredo Arribas – Priorat – Spanien

360	Negre de Negres DOQ (Garnacha – Cariñena – Syrah)	75 cl	2020	CHF 81
539		150 cl	2020	CHF 165

Viele Weitere Raritäten und Gross Flaschen auf Anfrage