

franzl.ch

T&S Entertainment AG

Erezsässhütte / Schifer Berghaus / Clubhouse - Golf Club Davos

Bankettvorschläge - Events Sommer / Winter 2026-27

Anbei eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen.
Alle Gerichte werden aus erstklassigen frischen Produkten der Natur hergestellt
und sind deshalb teilweise saisonabhängig.

Selbstverständlich können wir jederzeit ein individuelles,
Ihren Wünschen entsprechendes Menu zusammenstellen.

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Menu 1

Flädlsuppe

*

Rahmschnitzel von der Alpsau mit Papardelle und Marktgemüse

*

Panna Cotta

CHF 59.00

Menu 2 Pastaplausch (a` discretion)

Blattsalat

*

Pasta (muss definiert werden)

dazu Pesto, Tomatensauce, Carbonara, Bolognese und Parmesan

*

Kugel Glacé mit Schlagrahm (Nach Wahl)

CHF 59.00 maximal bis 50 Personen

Menu 3

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Maispoularde an Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

*

Duett vom Schoggimousse

CHF 62.00

Menu 3 Vegetarisch

Gemischter Salat vom Frischmarkt

*

Ofenkartoffel Sourcream, Rahmwirsing

*

Duett vom Schoggimousse

CHF 55.00

Menu 4

Blattsalat gemischt, geröstete Kerne und Kräutercroutons

*

Rindsschulterbraten an Pinot Noir Jus (Bündner Herrschaft)
dazu Polenta al Crema und farbiges Wurzelgemüse

*

Apfelstrudl aus dem Ofen und Vanilleschaum

CHF 79.00

Menu 5

Gemischter Salat Klassisch oder Gemüsesuppe (nach Wahl)

*

Geschnetzeltes (Züri-Art von der Alpsau oder Poulet) dazu Beilage nach Wahl
(Butter-Röschti / Pappardelle / Reis / Spätzli)

*

Gebrannte Creme

CHF 69.00 (Fleisch muss definiert werden)

Menu 5 Vegetarisch

Gemischter Salat Klassisch, sautierte Mischpilze

*

Blumenkohl aus dem Ofen Béchamelsauce und Röschti

*

Gebrannte Creme

CHF 59.00

Menu 6 Classic

Gemischter Salat Klassisch oder Gemüsesuppe (nach Wahl)

*

Original Züri-Kalbsgeschnetzeltes (wie sichs ghört) dazu Beilage nach Wahl
(Butter-Röschti / Pappardelle / Reis / Spätzli)

*

Gebrannte Creme

CHF 78.00

Menu 7

Apfel-Sellerie Cremesuppe

*

Ragout vom Schweizer Rind dazu geschmortes Marktgemüse

Buchweizen Pizokel

*

Creme Brulée

CHF 72.00

Menu 8

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäse

*

Champignoncremeshot

*

Lammhaxe "Mallorca Style" an Oliven-Balsamicojus

Kartoffelsellerieknoblauchstampf und Speckbohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 95.00

Menu 8 Vegetarisch

Randen-Carpaccio mit Ruccola und uraltem Bergkäse

*

Champignoncremeshot

*

Classic-Gemüsestrudel an Oliven-Balsamicojus

Kartoffelsellerieknoblauchstampf und Bohnen

*

Zitrusfrucht-Frisches a la Chef

CHF 75.00

Menu 9

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und aufgeschäumter Béchamel

*

Schweizer Wiesenkalbfiletmedaillons

Morcheljus, Blumenkohl und gebratene Frühlingszwiebeln

Thymian-Frühkartoffeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 92.00

Mit Käseplatte «auserlesen!» CHF 102.00

Menu 9 Vegetarisch

Rüebli-Vanillecremesuppe mit Ingwer

*

Orecchiette mit Spinat, Feta und aufgeschäumter Béchamel

*

Mediterraner Gemüse Crepes, Tomatenchutney, Blumenkohl
und gebratene Frühlingszwiebeln

*

Dessert Variation der Saison

CHF 79.00

Mit Käseplatte CHF 89.00

Menu 10 Fisch

Cocos-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess

*

Gemischter Blattsalat der Saison, Kerne, Croutons

*

Seeteufel, Zitronen-Pommerysenfsauce,
Linguini und Mangold

*

Ananasschnitze, Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 98.00

ohne Suppe CHF 87.00

Menu 11 surf`n turf

eine grosse Ravioli mit Hummerfüllung

*

Mini Krabben-Cocktail mit Cognac

*

Kanadischer Hummer (auf Wunsch französisch geschlachtet) und Schweizer Rindsfilet
direkt vom Grill

Champagnerrisotto und gegrillter Chigoree

Knoblauchcreme-Kräuterrahmsauce-Zwiebelcurrychutney

*

Cheesecake & Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

CHF 150.00

12 Das Bündner Menu

Graubündner Frühlingsrolle, gemischte Blatt-Bittersalate
an Sesamsojadressing

*

Consomé vom Reh und Capuns

*

Niedergegartes Kalbskaree (ohne Knochen) an Sauce Bernaise
dazu Stampf von Hochland-Bergkartoffeln,
buntes Gemüsebouquett

*

Davoser Nusstorte mit Mandel-Caramelparfait

CHF 99.00

Mit Bergkäse und Birrebrot CHF 111.00

13

Grill Individuale a`la Chef (wenn Chef verfügbar!)

Bitte besprechen sie das Arrangement mit Tom Franzl

Preis ab 69.- wird gem. Aufwand und Zutaten (Komponenten) definiert

Menu 14 Vegan

Cocos-Zitronengrass-Suppe

*

Gemischter Blattsalat der Saison

*

Kräutersaitlinge an Salsa Verde
dazu Linguini und Mangold

*

Ananas-Carpaccio mit Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 77.00

ohne Suppe CHF 70.00

Menu 15 Vegan

Tomatenconsommée

*

Chicoreesalat & Datteltomaten

*

Indisches Gemüsecurry und Jasminreis

*

Erdbeeren, schwarzer Pfeffer und alter Aceto

CHF 77.00

Fonduepläuschchen

Menu 16 Chäs-Fondue-Plausch

Nüsslisalat (Speck, Ei, Croutons)

*

Fondue Motié Motié oder Tom`'s Hausmischung ca. 250gr. dazu Frühkartoffeln,
Birreschnitz & Ananas

*

Heisse Zwetschgen & Zimtglacé

CHF 63.00

Menu 17 Fondue Chinoise

Nüsslisalat (Speck,Ei,Croutons)

*

Chinoise de Luxe,
von Hand geschnippeltes Rind und Kalb (ca.250gr.) in Rindsbouillon
Dazu: Reis, Pommes Frites, hausgemachtes Essiggemüse und fünf Saucen wie:
Knoblauch, Curry, Hot Pesto Rosso, Cocktail und Tartare

*

Heisse Liebe

CHF 84.00

Preise verstehen sich inkl. MwSt. + inkl. Bankett-Gedeck Aufwand pro Person.
Zusätzliche Extrawünsche gegen Aufpreis (siehe unsere AGBs)

Tom Franzl 03-2026