

Winter 2022/2023  
Menüvorschläge für Gruppen  
**Restaurant zum Gadä**

Wir freuen uns auf Sie!

Restaurant zum Gadä,  
Ringstrasse 109, 6433 Stoos  
041 810 33 00

Bitte Anfragen via E-mail

**[gada@stoos.ch](mailto:gada@stoos.ch)**

# Apéro Vorschläge

(ab 30 Personen)

Möchten Sie im Voraus einen kleinen Apéro oder  
planen Sie generell einen Apéro-Anlass?

## Getränke Vorschläge

Leichter weisser Hauswein 5/10 Fl. 26.-  
Chasselas, Blanc du Paradis, Genf 7/10 Fl. 49.-  
Casa Bianca, Tessiner Weisser Merlot, Corti/Gialdi 7/10 Fl. 49.-  
Spezial Bier: äs Gäächs...Muotathaler Wildihebier 33 cl. 5.50  
Orangensaft 10.-/Lt.  
Mineralwasser 75 cl. 7.50

## Häppli Vorschläge

Egli Knusperli ca. 30 g. Stk. 2.50  
Käsekuchen ca. 40 g. Stk. 2.50  
Randen Falafel ca. 40 g. Stk. 2.50  
Schinken Gipfeli ca. 40 g. Stk. 2.50  
Hausgemachte Focaccia Blech à 2,5 Kg. (für ca. 20-25 P.) 25.-  
Schokoladenkuchen gewürfelt (für ca. 25-30 P.) Stk. 40.-

Jedes Häppli entspricht in etwa 2 Bissen

# Menü Vorschläge

Liebe Gäste, stellen Sie Ihr eigenes Wunschmenü zusammen.

Finden Sie nichts was Ihnen zusagt?

Dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Wir stellen für Sie was Individuelles zusammen

(Bitte melden Sie Allergien im Voraus)

**Diese Vorschläge sind geeignet ab 20 bis 74 Personen**

## Mögliche Innen Sitzplätze

Seite Holz 40 Plätze

Seite Bordeaux Rot 34 Plätze

## Zum Starten...

Kleiner Salat an unserer Haussauce 9.50

Kleiner Salat mit Schinken vom Muota Metzger an Röstzwiebel-Dressing 16.-

Kleiner Salat mit gebratene Champignons und Stöösler Alpkäse 15.-

Kleiner Salat mit geräuchertem Forellenfilet an Mango-Dressing 17.-

Tartare von der Rauch-Forelle auf Randencarpaccio 18.-

Feine Cremesuppe: Karotten-Ingwer, Rinden, Lauch, Petersilie, Schwarzwurzeln... 9.50

...mit 2 Stk. Egli Knusperli 14.50

Kleines grünes Risotto mit Rauchforelle an Zitronenöl 16.-

Kleines Gemüse Risotto mit Huuswurst vom Muota Metzger und Maggia Pfeffer 16.-

## Hauptgänge

Lachsforellenfilet 150 gr. im Ofen gebacken an Südländische Aromen 34.-

Saftiger Kalbs-Hackbraten Chef's Art mit feiner CH-Champignons-Gemüse Rahmsauce 29.-

Saltimbocca vom Poulet (150 gr.) an Rosmarin und Rauchspeck und Balsamico-Mostsauce 29.-

Schweinsfilet Médaille (150 gr.) mit Dörrzwetschgen im Rauchschinkenmantel an Pilz Rahmsauce 36.-

Zartes Kalbsfilet Médaille an grobem Senf und Dörrzwetschgen auf  
Südländischem Gemüse und Merlot-Jus

150 gr. 46.-      180 gr. 52.-

Schweinssteak mit CH-Champignons Rahmsauce auf Südländischem Gemüse

150 gr. 29.-      180 gr. 32.-

Rindsfilet am Stück im Ofen langsam gebraten mit Senf und Kräutern mariniert  
auf Südländischem Gemüse und Balsamico-Jus

150 gr. 46.-      180 gr. 52.-

**Zu allen Gerichten Servieren wir Hausgemachte Spätzli oder unser sehr beliebtes Risotto  
(Spätzli oder Risotto gibt's immer genug Nachservice)**

## Desserts

Zabaglione aus Tessiner Nusslikör mit Vanilleglace 9.50

Kleines Heidelbeeren Kompott mit Vanilleglace 8.50

Daniele's lauwarmer Schokokuchen...ein Traum 8.-

...mit 1 Kugel Vanilleglace oder Mangosorbet +3.50

Mango-Mousse mit Schoko-Glace, Bananen und Nuss Crunch 9.50

Kleines Bananen Törtli an Mascarpone-Vanille Crème 7.50

Zwetschgen-Kompott mit Sorbet 8.50

Vanilleglace mit Tessiner Nusslikör 9.50

Mangosorbet mit Honig-Krüter Schnaps 9.50

## ...für Sie schon zusammengestellte Menüs

### S'Käsfondue Menu

Kleiner Salat an unserer Haussauce

\*\*\*

Käse-Fondue (300 gr.) mit dunklem Vallemaggia Brot

\*\*\*

Zwetschgen-Kompott mit Sorbet

45.-

### Das Haxe Menu

Kleines Salat Buffet

\*\*\*

Im Ofen langsam geschmorte ganze Schweinshaxe  
mit Daniele's Risotto...es Träumli

\*\*\*

Kleines Bananen Törtli an Mascarpone-Vanille Crème

56.-

### Menü 1

Kleiner Salat mit gebratene Champignons und Stösler Alpkäse

\*\*\*

Lauchcremesuppe an Paprika Rahm

\*\*\*

Schweinssteak 150 gr. mit CH-Champignons Rahmsauce auf Südländischem Gemüse,  
serviert mit feinem Risotto (Risotto Nachservice)

\*\*\*

Zabaglione aus Tessiner Nusslikör mit Vanilleglace

Menu ohne Suppe Gang: 53.50      Menu Komplett: 63.-

### Menü 2

Karotten-Ingwer Süppchen mit 2 Stk. Egli Knusperli

\*\*\*

Kleiner Salat an unserer Haussauce

\*\*\*

Schweinsfilet Médaille (150 gr.) mit Dörrzwetschgen im Rauchschenkenmantel  
auf Gemüse Risotto, Balsamico Reduktion (Risotto Nachservice)

\*\*\*

Daniele's Schokoladen Kuchen mit Glace

Menu ohne Salat Gang: 62.-      Menu Komplett: 71.50

### Menü 3

Tartare von der Rauch-Forelle auf Randencarpaccio

\*\*\*

Feine Lauchsuppe mit Paprika-Rahm

\*\*\*

Saltimbocca vom Poulet (150 gr.) an Rosmarin und Rauchspeck mit Tessiner Risotto und Balsamico-Mostsauce (Risotto Nachservice)

\*\*\*

Zwetschgen-Kompott mit Sorbet

Menu ohne Vorspeise: 47.-    Menu Komplett: 65.-

### Menü 4

Kleiner Salat mit ein paar Scheiben Muota Schinken

\*\*\*

Feine Schwarzwurzel-Cremesuppe leicht Süß-Scharf

\*\*\*

Rindsfilet (150 gr.) am Stück im Ofen langsam gebraten mit Senf und Kräutern mariniert auf Südländischem Gemüse und Balsamico-Jus, serviert mit Hausgemachte Rahmspätzli (Spätzli Nachservice)

\*\*\*

Mango-Mousse mit Schoko-Glace, Bananen und Nuss Crunch

Menu ohne Suppe: 69.50    Menu Komplett: 79.-

### Menü 5

Kleines grünes Risotto mit Rauchforelle an Zitronenöl

\*\*\*

Feine Petersiliensuppe mit Paprika-Rahm

\*\*\*

Zartes Kalbsfilet Médaille (150 gr.) an grobem Senf und Dörraprikosen auf Südländischem Gemüse und Merlot-Jus, Hausgemachte Rahmspätzli (Spätzli Nachservice)

\*\*\*

Mango-Mousse mit Schoko-Glace, Bananen und Nuss Crunch

Menu ohne Suppe: 69.50    Menu Komplett: 79.-

Schauen Sie in unsere aktuelle Speisekarte,  
da finden Sie weitere Gerichte.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Individuelles  
Menu zusammen und empfehlen Ihnen den passenden Wein dazu...