



MENÜ VORSCHLÄGE

*Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst.*

- La Rouchefoucauld



Kessler's Kulm

7265 DAVOS WOLFGANG | TEL. +41 (0)81 417 07 07 | INFO@KESSLER-KULM.CH

Datum: Uhrzeit:

Anlass:

Personenzahl: Bestätigung an: schriftlich E-Mail

Adresse:
.....

E-Mail: Telefon:

WIR HABEN UNS FUER FOLGENDES MENU ENTSCHIEDEN: Nr:

WIR HABEN FOLGENDES MENU ZUSAMMENGESTELLT:

1. Salat: Nr:

2. Suppe: Nr:

3. Kalte Vorspeise: Nr:

4. Warme Vorspeise: Nr:

5. Hauptgericht: Nr:

6. Beilagen: Nr:

7. Gemüse: Nr:

8. Dessert: Nr:

GETRÄNKE

Apéro:

Weisswein: Nr: Rotwein: Nr:

SONSTIGES

Tischdekor:

Kindermenu:

Vegetarier:

zu unseren Menuvorschlägen

All diese Vorschläge sind natürlich nur ein kleiner Teil möglicher Menu-Kompositionen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sollten Sie diesbezüglich eigene Wünsche oder Vorstellungen haben, so kontaktieren Sie uns bitte, oder sprechen Sie persönlich mit unserem Küchenchef.

Wir werden Sie kompetent beraten und uns bemühen, Ihren Anlass bei uns im „KULM“ zum kulinarischen Höhepunkt werden zu lassen.

Die Menus und Menubestandteile sind kalkuliert ab 10 vollzahlenden Personen und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gesellschaft (ausgenommen Kinder und Vegetarier).

Die definitive Menu-Auswahl sollte bis spätestens eine Woche vor dem Anlass bei uns eintreffen, damit die Verfügbarkeit der Waren sichergestellt ist.

ÄNDERUNGEN

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche mit. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen verrechnen wir Ihnen 50% des Menupreises.

ANNULATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet, ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 Stunden vor dem Anlass 100% des Menupreises/der Raummiete/der Hotelzimmer/der Extras.

BLUMEN & DEKOR

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis.

MENU

Die Menukarten werden bei uns hergestellt. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein spezielles Motiv wünschen.

PARKPLAETZE

Es stehen direkt beim Hotel genügend Parkplätze zur Verfügung.

Wir wünschen nun viel Lust und Laune beim Aussuchen und integrieren Sie Ihre persönlichen Wünsche. Selbstverständlich stellen wir Ihnen Ihr Menu auch gerne zusammen und beraten Sie bei der Wahl der passenden Weine.

Ihre Gastgeber,
Familie Kessler mit dem gesamten Kulm Team



Kessler's Kulm

HABEN SIE
EINE ALLERGIE
ODER UNVER-
TRÄGLICHKEIT?
Unser Serviceteam
gibt Ihnen gerne
Auskunft

MENÜVORSCHLÄGE



SALATE & SALATKOMBINATIONEN

NR.		CHF
✓ 101	Frische Blattsalate mit Ei	9.00
✓ 102	Gemischte Gemüse- und Blattsalate der Saison	10.00
103	Nüsslisalat mit Kräutercroutons oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln	12.00 14.00
104	Bunte Blattsalate der Saison mit Streifen vom Pouletbrüstli, Speck und Champignons	17.50
✓ 105	Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella, Oliven, Zwiebeln und Basilikum	13.00
✓ 106	Griechischer Hirtensalat – bunte Blattsalate mit Fetakäse, Tomaten, Oliven und Zwiebelringen	15.00

DRESSING NACH IHRER WAHL
italienisch, französisch, balsamico, thousand island



Kessler's Kulm

UNSERE SUPPENAUSWAHL

NR.		CHF
201	Italienische Minestrone mit Pesto	9.00
✓ 202	Kartoffelsuppe mit gehobelem Bergkäse	9.50
203	Doppelte Rindskraftbrühe mit Flädli	9.00
204	Champignoncremesuppe mit Schinkenstreifen	10.00
✓ 205	Malanser Weissweinsüppchen mit Zimtcroutons	9.50
✓ 206	Aargauer Karottencremesuppe mit Gemüsewürfelchen	9.00
✓ 207	Tomatencreme mit Gin und Basilikum	9.50
✓ 208	Gemüsebouillon „Royal“ mit Eierstich und Gemüsefäden	9.50
✓ 209	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	9.00
210	Bündner Gerstensuppe	10.00
✓ 211	Currysüppchen mit Garnele als Einlage	10.50
212	Kresseschaumsüppchen mit Rohschinkenstreifen	10.00



Kessler's Kulm

KALTE VORSPEISEN

NR.		CHF
301	Carpaccio vom Rindsfilet mit frisch gehobeltem Parmesan und kaltgepresstem Kürbiskernöl	17.00
✓ 302	Alvaneuer Rauchforelle an Honig-Dillsauce	16.00
303	Tartar vom Rind mit Kräutertoast	16.50
304	Melone mit Bündner Rohschinken	13.50
✓ 305	Hausgebeizter Graved Lachs an kleinem Salatbouquet mit Meerrettichschaum	16.50
306	Geräucherte Entenbrust an Salatbukett mit Orangendressing	15.00

WARME VORSPEISEN

NR.		CHF
✓ 401	Lotringer Lauch-Käsekuchen mit (oder ohne) Speck	14.00
✓ 402	Hausgemachte Frühlingsrollen und asiatischem Gemüse an pikanter Chilisauce	16.50
✓ 403	Riesenkrevetten an Kerbelschaum auf Bündner Gersotto	21.50
✓ 404	Tomaten-Oliven-Crostini mit Kressesalat	11.00
405	Hausgemachte Capuns an Rahmsauce und Käse gratiniert	18.00

VEGETARISCH

NR.		CHF
✓ 307	Gefüllte Crepes mit Hüttenkäse und Gemüsewürfelchen an Ruccolasalat	13.50
✓ 308	Tomate, Mozzarella	12.50
✓ 309	Eingelegtes Antipastigemüse mit Ruccola und Parmesanchips	14.00



HAUPTGÄNGE FLEISCH

NR.		CHF
501	Roastbeef „nach englischer Art“ aus dem Ofen Sauce Béarnaise	34.00
502	Am Stück gegartes Rindsfilet an Pfeffersauce	41.00
503	Medaillons vom Schweins- und Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce	40.00
504	Geschmorter Rindsbraten nach Grossmutter's Art mit Croutons, Perlzwiebeln und Speck in Burgundersauce	29.00
505	Schweinsschnitzel in Champignonrahmsauce	22.00
506	Saftiger Schwedenbraten (gefüllt mit Zwetschgen) an Monsteiner Biersauce	22.00
507	Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an leichter Dijonsenfauce	33.00
508	Schweinskotelett mit feiner Kräuterbutter	23.00
509	Mariniertes Lamm-Entrecote, rosa gebraten, tranchiert an Kräuterjus	33.50
510	Hirsch-Rücken, rosa im Ofen gegart an Wachholderrahm-Sauce mit Preiselbeeren	34.00
511	Kalbs-Voressen mit gebratenen Pilzen	28.00
512	Kalbs-Schulterbraten an Rosmarinrahmsauce mit glasierten Champignons	30.50
513	Sous Vide gegartes Lammnüsschen mit kräftigem Merlotjus	31.50
514	Ofenfrischer Schweinebraten mit Rotweinsauce	22.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

NR.		CHF
515	„Cordon bleu“ vom Kalbsschnitzel	35.00
516	Zarte Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalajus	35.00
517	Heimisches Kalbssteak unter einer Ruccola - Parmesankruste an Rosmarinjus	38.50
518	Zarte Kalbschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	34.00
519	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce	29.50

HAUPTGÄNGE GEFLÜGEL

531	Frisches Maispouletbrüstchen, gespickt mit Kräutern an Acetojus	24.00
532	Französisches Entenbrüstchen auf der Haut gebraten an Orangensauce	31.00
533	Pouletbrüstli „Walliser Art“ mit Tomaten und Käse an Merlotjus	23.00
534	Piccata „Milanese“ vom Trutenschnitzel mit Tomatensauce	21.50



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

NR.		CHF
✓ 540	Rösti mit Gemüse und Käse überbacken	22.50
✓ 541	Curry mit Gemüse oder Tofu	23.50
✓ 542	Kartoffelgnocchi „Toscana“ mit Champignons, Tomaten und Basilikum, im Olivenöl gebraten	23.50
✓ 543	Zucchini-Piccata in der Käse-Ei-Hülle	22.50
✓ 544	Pilz-Ravioli in leichter Gorgonzolarahmsauce und Peperoni „Tricolore“	22.50

HAUPTGÄNGE FISCH

✓ 551	Sautiertes Lachsmedaillon an Monsteiner Senf-Dillsauce	22.50
✓ 552	Gedämpftes Saiblings-Medaillon an Noilly-Prat-Schaum	27.50
✓ 553	Gebratene Wolfsbarsch-Filet an Safransauce	31.50

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGÄNGEN

NR.		CHF
✓ 601	Spaghetti	5.00
✓ 602	Butternudeln	5.00
✓ 603	Reis	4.50
✓ 604	Gemischter Wildreis	5.50
✓ 605	Gratinierte Maisschnitten	5.00
✓ 606	Hausgemachte Spätzli	5.00
✓ 607	Pommes frites	5.00
✓ 608	Weisswein-Risotto	5.50
✓ 609	Feine knusprige Rösti	5.50
✓ 610	Kartoffel-Kroketten	5.00
✓ 611	Herzoginkartoffeln	5.00
✓ 612	Pommes Dauphine (Krapfen)	5.00
✓ 613	Peterli-Kartoffeln	4.50
✓ 614	Kartoffelgnocchi	5.50
✓ 615	Maistaler (Maisküchlein)	5.50
✓ 616	Kartoffelstock	5.00

GEMÜSE ZU DEN HAUPTGÄNGEN

NR.		CHF
✓ 701	Blattspinatröllchen	4.50
702	Bohnenbündel im Speckmantel	5.00
✓ 703	Brokkoli mit Mandelbutter	4.70
✓ 704	Feine Erbsen	5.50
✓ 705	Zweierlei glasierte Karottenstäbchen	5.00
✓ 706	Grilltomate nach provenzalischer Art	4.50
✓ 707	Blumenkohl mit Bröseln	4.50
✓ 708	Glasierter Kefen	5.00
✓ 709	Fenchel mit Parmesan gratiniert	5.00
✓ 710	Wirz-Rahm-Gemüse	5.00
✓ 711	Glasierter Kohlrabistäbchen	5.50
✓ 712	Buntes Peperonigemüse „Tricolore“	5.50
✓ 713	Gedünstete Zucchini mit italienischen Kräutern	4.50
✓ 714	Hausgemachter Rotkabis	5.00

2 Gemüse
nach Ihrer Wahl 7.00
.....
3 Gemüse nach Ihrer Wahl
oder Gemüsebouquet
„Wolfgang“ 10.00

UNSERE DESSERTPALETTE

NR.		CHF
✓ 801	Cassata „Wolfgang“, Hausrezept von 1954 garniert	9.00
✓ 802	Helles & Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	10.50
✓ 803	Feine Apfelküchlein mit Vanillesauce	9.50
✓ 804	Karamelköpfler mit Rahm und frischen Früchten	8.50
✓ 805	Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet im Wabenkorb	8.50
✓ 806	Gebrannte Creme mit Rahm und Knusperstreusel	8.50
✓ 807	Rüebli torte mit Rahm und Pistatienglace	9.50
✓ 808	Feines Zimtparfait mit Waldbeerensauce	10.50
✓ 809	Erfrischende Süssmostcreme mit Apfelfilets und Rahm	8.50
✓ 810	Joghurt Espuma auf Waldbeerragout	9.00
✓ 811	Coupe Denmark	9.00
✓ 812	Sachertorte mit Rahm und Vanilleglace	10.50
✓ 813	Dessertteller Kulm Drei verschiedene Köstlichkeiten aus der Kulm Patisserie	11.00
✓ 814	Panna Cotta mit Himbeermark	10.00
✓ 815	Creme Brulée von der Tonkabohne	9.00

^ ...Oder wählen Sie aus unserer à-la-carte Dessertkarte einen passenden Coupe!

ÜBRIGENS:
Alle diese Desserts
sind selbstgemachte
Spezialitäten
des Hauses

MENÜVORSCHLÄGE

für den besonders festlichen Anlass

MENU 1

Gemischter Salat

★★★

Gemüsecremesuppe

★★★

Ofenfrischer Schweinebraten
Schmelzkartoffeln und glasierte Rüebli

★★★

Gebrannte Creme

CHF 61.00



Kessler's Kulm

MENÜVORSCHLÄGE

für den besonders festlichen Anlass

MENU 2

Duett von Alvaneuer Rauchforelle und hausgebeiztem
Lachs an Honig-Dillsauce

★★★

Doppelte Rindskraftbrühe mit Eierstich und Gemüseperlen

★★★

Capuns in Gemüserahmsauce

★★★

Heimisches Kalbssteak unter einer
Ruccola-Parmesankruste
Rosmarinjus, Savoyerkartoffeln,
glasierte Karottenstäbchen und Mandelbroccoli

★★★

Cassata „Wolfgang“

CHF 95.00



Kessler's Kulm

MENÜVORSCHLÄGE

für den besonders festlichen Anlass

MENU 3

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern
und Basilikumolivenöl

★ ★ ★

Nüsslischaum-Süppchen
mit Speckcroûtons

★ ★ ★

Maispouletbrust mit Kräutern gespickt
an Aceto-Balsamico-Jus mit
Nussreis und Peperonata

★ ★ ★

Himbeer-Halbgefrorenes
mit Saison-Früchten garniert

CHF 71.00



Kessler's Kulm

MENÜVORSCHLÄGE

für den besonders festlichen Anlass

MENU 4

Frischer Nüsslissalat mit geräucherter Entenbrust
an Preiselbeerdressing

★ ★ ★

Steinpilzcremesuppe mit Kräuterklösschen

★ ★ ★

In Olivenöl gegartes Wolfsbarschfilet
auf Tomaten-Allerlei

* Ohne Wolfsbarschfilet reduziert sich der Menüpreis um CHF 15.00

★ ★ ★

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Käsesauce
Capuns und Gemüse

★ ★ ★

Schokoladenmousse „Black & White“
an Waldbeerkompott

CHF 91.00



Kessler's Kulm

MENÜVORSCHLÄGE

für den besonders festlichen Anlass

MENU 5

Vitello Tonnato

★★★

Tomatenessenz mit Griessklösschen

★★★

Hausgemachte Capuns

★★★

Rindsfiletmedaillon mit gebratener Gänseleber
an Merlotjus,
getrübtes Kartoffelpüree
und Gemüse

★★★

Dessertvariation Kulm

CHF 96.00



IDEALE LOCATION FÜR IHR EVENT ODER IHRE FEIER SIE SUCHEN EINE LOCATION MIT DEM GEWISSEN ETWAS?

Wir können Ihre Räumlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen gestalten, damit Ihr Event oder Ihre Feier in Davos einzigartig wird. Durch flexible Schiebewände zwischen dem Panoramarestaurant und der Wolfstube lassen sich die beiden Bereiche separieren.

Das Kessler's Kulm Kulinarik-Team bietet interessante Menuvorschläge für Gesellschaften, Hochzeiten, Feiern und Reisegruppen - ab 20 Personen bieten wir spezielle Bus-Menüs.

EIN STÜCK DAVOSER FERIENFEELING SCHENKEN

Was gibt es Schöneres, als einen lieben Menschen zu beschenken?

Mit einem Kessler's Kulm Gutschein in Davos/Klosters überreichen Sie kostbare Augenblicke für familiäre, erlebnisreiche und genussvolle Ferien.

JETZT ONLINE BESTELLEN!



FOLLOW US    @KESSLERSKULM

IM SOMMER

Umfangreiches Davos Klosters Sommer-Gästepro-gramm. Jeden Tag ein neues Erlebnis. Bergbahn-Spezial-Tarife für unsere Hotelgäste.

IM WINTER

direkt an der Skipiste, Langlau-floipe und Winterwanderwege und Davos Klosters Winter-Gästeprogramm.

Kessler's Kulm
Hotel - Restaurant
Prättigauerstrasse 32
CH-7265 Davos Wolfgang

Tel. +41 (0)81 417 07 07
info@kessleriskulm.ch
www.kessleriskulm.ch

MACH EIN FOTO
poste es auf Facebook
oder Instagram
mit dem Hashtag
#KESSLERSKULM

