



*Weihnachten*

im Rigahaus Chur



gut essen **riga**  
**haus**

Das Seniorenzentrum Rigahaus bietet in Chur ideale Voraussetzungen zur Durchführung von Weihnachtsfeiern. Sie finden uns im Herzen von Chur. Ideal gelegen an der Verkehrsachse der Masanserstrasse und 5 Gehminuten vom Bahnhof Chur entfernt. Wir haben gute Parkierungsmöglichkeiten.

Unsere Lokalitäten stehen Ihnen während ihres Anlasses exklusiv zur Verfügung. Unser Restaurant Riga bietet für 70 – 90 Personen Platz. Foyer und Kaminzimmer eignen sich ideal für Begrüssungs- und Apéroforen.

Unser Kaminzimmer eignet sich für kleinere Gruppen von max. 30 Personen.



### ***Apéro im Pavillon mit Finnenkerzen (pro Person)***

Bündnertee – Hagebuttentee mit Röteli und Waldhonig	6.00
Rigahausglühwein mit Orange und Zimt	6.00
Orangepunsch (ohne Alkohol)	5.00
Maroni, Portion 100g	5.00
Champagnerschaum-Süppchen in der Espressotasse	4.50
Riesendatteln mit Speck oder Frischkäse	2.50
Maroni-Kürbis-Focaccia	2.00

### ***Apéro im Café am Rigahaus See ab 19.00 Uhr***

Oliven-Tartelette mit Bündler Rindstatar und frittierten Kapern	5.00
Bruschetta mit Thunfischstatar	5.00
Bündner Hartkäse mit Honig	4.50
Feigen-Frischkäse-Tartelette	3.00
Rindfleischbällchen an Peperoni-Barbecue-Sauce	5.00

# **Unsere Weihnachtsmenüs**

## **Vorspeisen**

Wintersalat, gebratene Wald-Champignons, Hirschschinken und Käsecracker an Preiselbeerdressing	16.00
Geräuchertes Lostallo-Lachstatar, Kürbis und Dillsenf	18.00
Brüsseler Salat, Datteln und Schwarzbrotchips an Orangendressing	12.00
Nüsslisalat, geräucherte Entenbrust, Feigen und Modenadressing	16.00

## **Suppen**

Kürbis-Vanillecrèmesuppe, Pistazienschaum	10.00
Bündner Gerstensuppe, geräuchertes Schweinefleisch	14.00
Dopplelte Kraftbrühe vom Ochsenchwanz mit seiner Einlage	14.00
Maronicrèmesuppe, karamellisierter Rohschinken	10.00

## **Zwischengänge**

Seeteufel-Saltimbocca, roter Camargueris und Weissweinschaum	22.00
Gebratenes Wachtelbrüstli, karamellisiertes Zwiebelespuma und Randenrisotto	24.00
Kürbisravioli, Orangen-Chilischäum, Walnüsse und frittierter Rucola	21.00

## Hauptgänge

Duo vom Kalb (Filet und Kopfbäggli), Thymianjus, Safran-Tagliarini und geröstete Pastinaken 58.00

Kalbs Cordon Bleu\* 40.00

Schweins Cordon Bleu\* 34.00

\*mit Bauernschinken, Bündner-Bergkäse und gedörrten Birnen, dazu gebratener Winterspargel a la Crème mit Haselnüssen, Paprika-Frites

Schweinsfilet Rigahaus gefüllt mit Kräutern und Pilzen im Blätterteig, Rosmarinjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin 42.00

Gebratene Maispoularde an Maroni-Jus, Wirsing und Ricotta-Steinpilzgnocchi 36.00

Dry-Aged Flank Steak vom Bündner Rind, Pfefferjus, Nussbutter-Kartoffelstock und Karottenvariation 44.00

## Vegetarische Hauptgänge

Randenrisotto, Gorgonzolaschaum, karamellisierter Chicorée und Baumnuss-Crunch 24.00

Feigen-Pecorino-Ravioli, Petersiliensauce, Parmesanspähne und gebratene Cherrytomaten 26.00

Kartoffelroulade gefüllt mit Pilzen, Mangold, Kräuterfrischkäse auf Schwarzbrotcrunch, Spinatsponge und Bergkäsesauce 28.00

## Dessert

Marroni-Kaffee-Variation mit hauseigenem Kaffee zubereitet	16.00
Junge Belperknolle mit Feigenchutney und Früchtebrot	13.00
Mandarinentiramisú mit Spekulatius	12.00
Lebkuchenparfait mit Vanilleorangen	12.00
Dessertteller Rigahaus Bratapfel, weisses Schokoladeneis Lebkuchen, Eierlikör	16.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	14.00
Zimt-Panna-Cotta mit Cranberries und Apfelkompott	14.00

## ***Unsere Weinempfehlung***

### **Weisswein**

Grüner Veltliner Eichinger   Kamptal Österreich	49.00
Gamlitz Sauvignon Blanc   Sattlerhof   Südsteiermark Österreich	54.00
Merlot Bianco   Tenuta Agricola   Tessin	52.00
Chardonnay Alte Post   Georg Schlegel   Jenins	64.00

### **Rotwein**

Scabi Rosso Sangiovese   Emilia-Romagna Italien	45.00
Hebo Suvereto DOCG/b   Toskana Italien	52.00
Zweigelt Bio Weingut Paul Achs   Burgenland Österreich	46.00
Blauburgunder Alte Post Lupa   Schlegel Jenins	69.00

gut essen

**riga**  
**haus**

**Kontakt und Ansprechpartner – wir freuen uns, Sie individuell zu beraten.**

**Gian Reto Camenisch** | [gian-reto.camenisch@rigahaus.ch](mailto:gian-reto.camenisch@rigahaus.ch)  
Leiter Gastronomie  
+41 81 354 16 11

**Rino Lozza** | [rino.lozza@rigahaus.ch](mailto:rino.lozza@rigahaus.ch)  
Küchenchef  
+41 81 354 16 13

Seniorenzentrum Rigahaus  
Gürtelstrasse 90  
7000 Chur  
081 354 16 16

Besuchen Sie uns auf [rigahaus.ch](http://rigahaus.ch)!

