



# Herzlich willkommen in CONN, dem Restaurant am Swiss Grand Canyon.

„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 und abends)

## 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.

Seite 2	Aperitif
Seite 3	Einzelgänge
Seite 4–5	Menü Ideen

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

## Aperitif

• Grüne Oliven und Geröstete Gewürzte Nüsse	pro Person	4.50
• Geröstete Baguette mit Rauchlachs, Creme fraîche und Meerrettich	pro Stück	5.50
• Sauerteigbrot mit Rindstatar und Parmesan	pro Stück	5.50
• Geräuchertes Forellenfilet auf Kichererbsen Hummus mit Sesam	Pro Stück	4.50
• Luftiges Sauerteig Focaccia mit Sauerrahm und Schmelz-Zwiebeln	pro Person	6
• CONN-Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Garnitur	pro 4 Personen	32.50
• Plättli mit Alpkäse, Sbrinz und Feigensenf		22
• Riesen Laugen Bretzel mit Bündnerfleisch	8 Personen	95
• Gebackene Torte Rauchlachs -Blätterteig Gebäck	8 Personen	68

## Apéro Riche in Tapas Portionen

• Tuna Poke mit Sesam und Edamame	pro St	5.50
• Frischlachs mit Avocados und Ingwer	pro St	4.80
• Crevetten mit Cocktailsauce	pro St	4.70
• Rinds Tatar mit Schnittlauch-Mayonnaise	pro St	5.50
• Quinoasalat mit Randen und Feta	pro St	4.80
• Bündner Gerstensuppe	pro St	4.70
• Capuns mit Rahmsauce und Bergkäse	pro St	4.70



**Darüber hinaus bieten wir Ihnen eine Vielzahl weiterer kulinarischer Aperitif-Köstlichkeiten, die wir gerne nach Ihren Wünschen zubereiten.**

### 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 Grigio Paladin Veneto DOC	75 cl	53

**Eine grosse Auswahl weiterer Weine finden Sie auf unserer Homepage unter [«Weinkarte»](#).**

## Vorspeisen

- Cremige Riesling-Heusuppe 12.50
- Bündner Gerstensuppe 15
- Saisonale Suppe (Spargel, Kürbis, Tomaten etc.) 12
- Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing  12 mini 8
- Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Balsamicodressing 17
- Salatschale mit Ziegenkäse, Radiesli, Fenchel und Spinat 19
- CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei 19
- Randen-Linsen Salat mit Feta und Rucola  19
- Rindstatar vom Schweizer Rind mit Bauernbrot und Butter 24
- Thunfisch Poké bowl mit Sesam, Edamame, Koriander, Basilikum, Avocados, Karotten, Ginger, Frühlingszwiebeln 25

## Hauptgänge

- Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse 32
- Bündner Tavolata – mit Capuns, Raviols und Pizokels  35
- Rinder Gulasch mit Polenta Bramata und Gemüse 35
- Kalbsrücken am Stück mit Saisonale Pilzen und Risotto 55
- Schweinsteak mit Pfefferrahmsauce, Quark-Pizokels und Gemüse 33
- Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse, Gemüse und Pommes Frites 37
- Hacktätschli mit Rahmsauce und Polenta Bramata 32
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln *CONN Signatur Dish* 47
- CHEF'S Fischsuppe mit Baguette *CONN Signatur Dish* 65
- Schweizer Kalbs Kotelette 350g, Café de Paris Butter, Pizokel und Gemüse 68
- Gemüse-Erbsen Schnitzel mit Polenta und Peperonata  28
- Risotto mit Saisonalen Pilzen, Fenchel und Geröstete Cashew Nüsse  28
- CONN-Käsefondue mit Sauerteigbrot, Kartoffel und Essiggemüse  36.80
- Rinderfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus, Kartoffel Gratin und Gemüse 66

## Desserts

- Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 12
- Sauerrahmglace mit Beeren (nach Saison) 14
- Sauerrahmglace mit Zwetschgenkompott 15
- Schokoladenmousse 15
- Mascarponecreme mit Heidelbeeren, Pistazien und Amaretti 14
- Cremeschnitte 11
- Gebrannte Creme nach Grossmutter Rezept 12

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.



## Menü`s

### **Menü 1** 39

Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Hacktätschli mit Rahmsauce und Polenta Bramata

### **Menü 2** 45

Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Cordon bleu vom Schweizer Säuli mit Vacherin Käse, Gemüse und Pommes Frites

### **Menü 3** 58

Cremige Riesling-Heusuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln *CONN Signatur Dish*

### **Menü 4** 59

Saisonaler bunter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Bündner Tavolata – mit Capuns, Raviols und Pizokels

\*\*\*

Schokoladenmousse

### **Menü 5** 61


Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Capuns mit Bündnerfleisch, Bouillon, Butter und Alpkäse

\*\*\*

Nusstorte mit Vanille Glace

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.



### Menü 6

82

CONN-Bächli Salat mit Rauchforelle, Croûtons und Ei

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück mit Saisonale Pilzen und Risotto

\*\*\*

Cremeschnitte

### Menü 7

68

CONN-Vorspeisen-Tavolata mit  
Bündner Spezialitäten, Salat, Ziegenkäse, Rindstatar

\*\*\*

CONN-Käsefondue mit Sauerteigbrot, Kartoffel und Essiggemüse 

### Menü 8

85

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Balsamico-Dressing

\*\*\*


Fondue Chinoise (Kalb, Poulet und Rindfleisch)

Verschiedenen Saucen, Reis, Kartoffelecken, Springrolls, Essiggemüse und Lychee

\*\*\*

Gebrannte Creme nach Grossmutter Rezept

Weitere Menü, 4, 5, 6 oder 7 Gang Menü werden Gerne individuell Ihre Bedürfnisse zusammengestellt.

Vegetarisch  Alle Preisangaben in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

**Restaurant CONN**  
CH-7017 Flims Dorf · +41 81 911 12 31 · [info@conn.ch](mailto:info@conn.ch) · [conn.ch](http://conn.ch)