



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	55

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 <i>CONN Signatur Dish</i>	
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 · conn.ch