



Liebe Gäste

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus.

S-charl, 1813 Meter ü. M., liegt am Rande des Schweizer Nationalparks. Ideal für Spaziergänge, Wildbeobachtungen und Bewunderung der Alpenflora.

Gasthaus Mayor, das Haus mit Tradition für Junge und Junggebliebene. Wir verfügen über 8 Doppelzimmer mit Dusche/WC, 5 Doppel- und 2 Einzelzimmer mit fliessend Wasser, Etagendusche und WC.

Für das gemütliche Beisammensein haben wir den Speisesaal mit ca. 50 Plätzen und Hausbar, und die rustikale Bündnerstube mit 25 Plätzen.

Das im Winter verkehrsfreie Tal ist eine absolute Oase der Ruhe. In einer noch unberührten Landschaft findet jeder Skitourengeher und Schneeschuhläufer das, was sein Herz begehrt: von sanften Hängen bis zum steilen Couloir, vom Pulver- bis zum Firnschnee. Anreise nur per Pferdekutsche oder zu Fuss.

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Sollte Ihnen unter den Vorschlägen keiner zusagen, können Sie natürlich Ihr Menü auch selbst zusammenstellen.

Selbstverständlich beraten wir Sie auch gerne bei der Getränkeauswahl und Tischdekoration.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und senden inzwischen freundliche Grüsse aus S-charl.

Ihre Gastgeber:

Dominique Mayor und Team

Engadiner Menü

Bündner Gerstensuppe



Tuortun d'Ardez mit Rosmarinjus
Kleine geräucherte Engadinerwurst
Lauchpizzokels, Capuns sursilvans



Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen im
Röteli



CHF 34.00

Menüvorschläge

Menu 1 CHF 49.00

Unsere Hausspezialität
„Sesvenna Rundgang“

Vier verschiedene Wildgerichte,
jede auf ihre spezielle Art
zubereitet.

Lassen Sie sich überraschen!



Menu 3 CHF 53.00

ohne ♦ CHF 48.00

♦ Hausgemachte Wildterrinen
mit warmen Zwiebelchutney ♦

Wildkraftbrühe mit
Gemüwestreifen

Gämsentrecôte im Speckmantel
mit Pilzsauce

Hausgemachte Spätzli
Preiselbeeren

Rosenkohl mit Speckwürfeln

Karamelköpli



Menu 2 CHF 48.00

ohne ♦ CHF 40.00

Marronicrèmesuppe

♦ Wildravioli an Pilzragout ♦

Hirschpfeffer mit Brotwürfeln

Spätzli

Rotkraut

Preiselbeerbirne

Zimtglace mit

Zwetschgenkompott



Menu 4 CHF 58.00

ohne ♦ CHF 49.00

♦ Blätterteigpastetchen mit
Wildfleisch ♦

Basilikumcrèmesuppe

Gämsrücken reich garniert

Spätzli

Rotkraut mit Früchten

Preiselbeeren

Zitronensorbet mit Wodka




Menu 5 CHF 48.00
ohne ♦ CHF 40.00

♦ Trockenfleischsteller ♦

Broccolicremesuppe

Lammgigot mit Kräutern
Kartoffelgratin
Ratatouille


Hausgemachter
Schokoladekuchen


Menu 7 CHF 52.00
ohne ♦ CHF 44.00

♦ Gemischter
Vorspeisenteller ♦

Wildcrèmesuppe mit Steinpilzen

Forelle nach Art des Hauses
Petersilienkartoffeln mit Butter
Gemischter Salat

Panna cotta mit warmen
Waldbeeren


Menu 6 CHF 53.00
ohne ♦ CHF 46.00

♦ Melone mit Rohschinken ♦

Kraftbrühe mit Flädli

Kalbssteak vom Grill
mit Morchelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Blutorangensorbet mit Campari


Menu 8 CHF 44.00
ohne ♦ CHF 34.00

Currycrèmesuppe

♦ Blattsalat mit
Riesencrevetten ♦

Schweinspiccata Mailänder Art
Spaghetti an Tomatensauce

Frischer Fruchtsalat


Menu 9 CHF 38.00
ohne ♦ CHF 32.00

Tomatencrèmesuppe mit
Basilikum

♦ Gemischter Salat mit Ei ♦

Schweins-Rahmschnitzel mit
Pilzen
Nudeln
Gemüse garnitur


Schokoladenmousse


Menu 10 CHF 45.00
ohne ♦ CHF 38.00

Bündner Gerstensuppe

♦ Blätterteig-Pastetli mit
Pilzfüllung ♦

Schweins- und Kalbsbraten
Kartoffelstock
Gemüse Garnitur

Grüne Versuchung
(Vanilleeis mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl)


Menu 11 CHF 53.00
ohne ♦ CHF 43.00

♦ Tomatensalat mit Mozzarella ♦

Engadiner Hochzeitssuppe

Kalbs-Saltimbocca alla Romana
Safranrisotto
Zucchetti italienischer Art

Tiramisù


Bauernbuffet

(mindestens 20 Personen)

Preis pro Person: **CHF 52.00**

Zu Beginn servieren wir Ihnen eine kräftige Gemüsesuppe.
Danach stehen folgende Gerichte am Buffet bereit:

Kalte Gerichte:

Bündner Trockenfleischspezialitäten
Grosse Salatauswahl
Bunt garnierte Terrine
Brotspezialitäten von unserem "Hausbeck"



Warme Gerichte:

Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck
Saftiger Beinschinken
Lammkeule mit Kräutern
Hirschkraut Jäger Art
Polentaschnitten mit Gorgonzola
Pizokels mit Zwiebeln und Käse
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Marroni



Dessert/Süssspeisen:

Frische Saisonfrüchte
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Karamellcreme
Frischer Fruchtsalat
Früchtekuchen nach Saison
Eistorte mit Früchten
Käseplatte