



EVENT LOCATION

Loft 99

MENÜ

VORSCHLÄGE

INHALTSVERZEICHNIS

01	ÜBER UNS
02	FINGERFOOD
03	APÉÉRO INSPIRATION
04	STARTERS
05	HAUPTGÄNGE
06	HAUPTGÄNGE
07	GRILL
08	DESSERTS
09	GUT ZU WISSEN

ÜBER UNS

HERZLICH WILLKOMMEN IM LOFT 99!

ENTDECKEN SIE DIE EINZIGARTIGE EVENTLOCATION, DIE IHRE VERANSTALTUNG UNVERGESSLICH MACHT. TAUCHEN SIE EIN IN EINE WELT VOLLER KULINARIK UND EXKLUSIVEN EVENTS IN S-CHANF IM ENGADIN. GENIESSEN SIE STILVOLLE UND CHARMANTE MOMENTE IN UNSERER VIELFÄLTIGEN LOCATION UND LASSEN SIE SICH VON UNS VERWÖHNEN.

LIFE IS BEAUTIFUL – ERLEBEN SIE ES MIT UNS!

THEMENABENDE



GROSSANLÄSSE



HOCHZEITEN & CO.



PRIVATANLÄSSE



FINGERFOOD

APÉRO-HÄPPCHEN

BEI 4 KOMPONENTEN 16.00 / p.Pers.

JEDES ZUSÄTZLICHE HÄPPCHEN 3.00

TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS

ROHES GEMÜSE "CRUDITÉS" MIT DIP

MINI-FRÜHLINGSROLLEN
MIT SWEET AND SOUR SAUCE

TOMATEN-BRUSCHETTA

ZUCCHNI-BRIE AUF PUMPERNICKEL

RINDSTATAR
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

THUNFISCHTATAR

YAKITORI POULETSPIESSLI

GARNELEN IN REISWOLKE
MIT ASIAGEMÜSE
SWEET-CHILI-SAUCE

RAUHLACHS
AUF BLINIS MIT MEERETTICHTRAHM

ROASTBEEF-WRAP

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BÜNDNERPLÄTTCHEN
ROHSCHINKEN, SALAMI, BRESAOLA, SPECK,
SALSIZ, BERGKÄSE, ESSIGGEMÜSE, BUTTER, BROT 24.00 / p.Pers.

KÄSEPLÄTTCHEN
VERSCHIEDENE HART- & WEICHKÄSE, BROT 19.50 / p.Pers.



KLASSIKER

CHIPS & NÜSSLI

SCHINKENGIPFELI

KÄSEKÜCHLEIN

MINI PIZZETTE

MINI FLAMMKUCHEN KLASSISCH

MINI SANDWICHES
SCHINKEN, KÄSE, SALAMI, GEMÜSE

SUPPEN

GERSTENSÜPPCHEN

TOMATENCRÈMESÜPPCHEN

KARTOFFELCRÈMESÜPPCHEN

APÉRO INSPIRATION

VITELLO TONNATO



RAUHLACHS AUF BLINI



GARNELEN IN REISWOLKE



TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS



STARTERS

SALATE

GRÜNER SALAT	10.50
GEMISCHTER SALAT	12.50
NÜSSLISALAT MIT SPECKWÜRFEL, EI & CROÛTONS	16.50
CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA	16.50

SALATBUFFETS (AB 15 PERSONEN)

6 VERSCHIEDENE SALATE BLATT-, GEMÜSE SALAT	16.50 p.P
10 VERSCHIEDENE SALATE BLATT-, GEMÜSE SALAT	22.50 p.P

KALTE VORSPEISEN

RASSIGES GEWÜRZTES RINDSTATAR MIT BRIOCH-TOAST	28.50
VITELLO TONNATO	19.50
ROTE BETE CARPACCIO MIT RUCOLA, ZIEGENKÄSE & GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18.50
BRESAOLA-CARPACCIO MIT STEINPILZEN, RUCOLA & PARMESAN	19.50

ANTIPASTIBUFFET (AB 20 PERSONEN)

25.50 p.P

TOMATEN-MOZZARELLA
VITELLO TONNATO
GEMISCHTE ANTIPASTI
3 VERSCHIEDENE BLATT- & GEMÜSESALATE
IN ÖL EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

SUPPEN

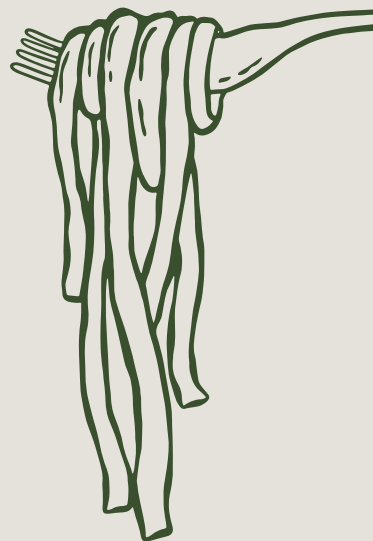
BÜNDNER GERSTENSUPPE	12.50
MINISTRONE	12.50
TOMATENCRÈMESUPPE	11.50



ALLE GERICHTE SIND AUCH ALS BUFFET MÖGLICH

LOFT99.CH

HAUPTGÄNGE



PASTA

HAUSGEMACHTE  24.50
PIZZOCCHERI VELTLINER ART small 19.50

HAUSGEMACHTE LASAGNE 24.50

PASTA PLAUSCH 26.50
PENNE MIT DREIERLEI
SAUCEN ZUR AUSWAHL: BOLOGNESE, NAPOLI
& PANNA E PROSCIUTTO

ÄLPLER MAKKARONI  22.50
MIT APFELMUS

BÜNDNER CAPUNS 24.50
SPÄTZLITEIG MIT MANGOLDBLATT, small 19.50
BÜNDNERFLEISCH & BERGKÄSE

PARMIGIANA  24.50

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE  24.50

RISOTTO

STEINPILZ RISOTTO  28.50
small 23.50

RANDENRISOTTO  24.50
MIT BÜFFELMOZZARELLA small 19.50

FONDUE

KÄSEFONDUE MIT RUCHBROT,  38.00 / p.P
ESSIGGEMÜSE & GSCHWELLTI

FONDUE CHINOISE 62.00 / p.P
MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN,
REIS & SAISONGEMÜSE

VEGAN

LINSEN-GEMÜSE-DAL MIT REIS 26.50

SOJA GESCHNETZELTES 26.50
AN THAI-CURRY-SAUCE & BASMATI-REIS

 VEGETARISCH

ALLE FLEISCH, FISCH, PASTA & VEGI-
GERICHTE SIND AUCH ALS BUFFET
MÖGLICH



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

SCHWEINEBRATEN MIT KRÄFTIGER ROSMARINJUS, POLENTA & SAISONGEMÜSE	28.50
SCHWEINSGESTNETZELTES KARTOFFELSTOCK & GEMÜSE	28.50
KALBSPICCATA MIT TOMATENSFAGHETTI	38.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT BUTTERNUEDELN	38.50
RINDSSCHMORBRATEN AN BAROLOJUS MIT POLENTA & SPECKBOHNEN	34.50
RINDSSTROGANOFF "STROGANOFF" MIT KARTOFFELSTOCK	38.50
CHARNIGNA ENGIADINAISA RINDSGESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN BRAMATA POLENTA & GEMÜSE	36.50
CHILI CON CARNE MIT REIS	28.50
POULETGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE & REIS	28.50
KALBS-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SAFRANRISOTTO	38.50
ROTES POULET-CURRY POULETGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE MIT REIS	28.50

ALLE FLEISCH, FISCH, PASTA & VEGI-
GERICHTE SIND AUCH ALS BUFFET
MÖGLICH



WILD

REHGESCHNETZELTES ** MIT EIERSCHWÄMMLI & PREISELBEEREN	39.50
HIRSCHPEFFER **	38.50

** DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT:
ROTKRAUT, KASTANIEN, BIRNE,
PREISELBEEREN & SPÄTZLI ODER POLENTA

FISCH

WOLFSBARSCHFILET IM KARTOFFELMANTEL MIT GEMÜSE	38.50
LACHSTRANCHE VOM GRILL AN ZITRONENSAUCE MIT SALZKARTOFFELN	33.50

GRILL

“OFRY-GRILL” THE NEW GENERATION

KLEINES ANGEBOT

42.00 / p.Pers.

AB 20 PERSONEN

5 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
COSTINI
MARINIERTER POULETSCHENKEL
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT



MITTLERES ANGEBOT

52.00 / p.Pers.

AB 20 PERSONEN

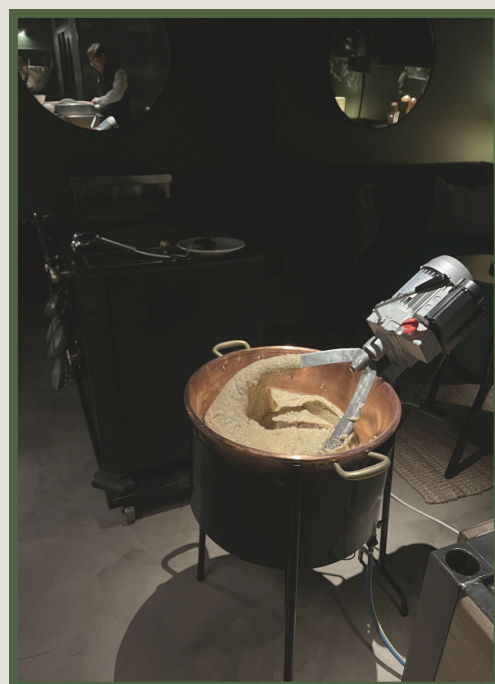
7 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTER POULETSCHENKEL
COSTINI
RINDSTAGLIATA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT

GROSSES ANGEBOT

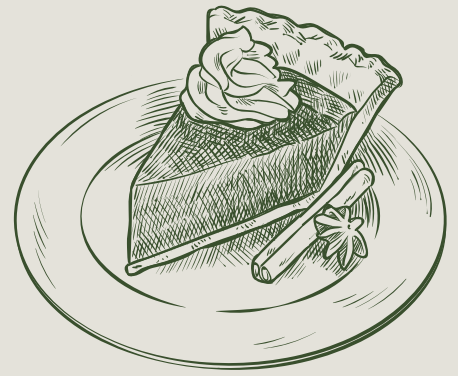
65.00/ p.Pers.

AB 20 PERSONEN

10 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
COSTINI
KLEINER FLEISCHSPIESS
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTER POULETSCHENKEL
RINDSTAGLIATA
GRILLKÄSE
POLENTA TARAGNA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT



DESSERTS



DESSERT

TIRAMISU	10.50
PANNA COTTA	10.50
GEBRANNT CREME	10.50
SCHOKOLADENMOUSSE	9.50
FRUCHTSALAT	10.50
CARAMELKÖPFLI	9.50
FRUCHTWÄHE	6.50
SCHOKOLADENBROWNIES	6.00

AUSWAHL MONOPORTIONEN FÜR DESSERTBUFFET

TIRAMISU
PANNA COTTA
GEBRANNT CREME
SCHOKOLADENMOUSSE
FRUCHTSALAT
CARAMELKÖPFLI
SCHOKOLADENBROWNIES
FRÜCHTE-TARTLETTES
ENGADINER NUSSTORTE
SOFTEIS MIT VERSCHIEDENEN TOPPING



DESSERTBUFFET MIT MONOPORTIONEN AB 15 PERSONEN p.P

MIT 5 SORTEN IHRER WAHL	20.00
MIT 7 SORTEN IHRER WAHL	28.00
MIT 9 SORTEN IHRER WAHL	36.00

GUT ZU WISSEN

Loft99
BY SCHRAEMLI

RAUMMIETE

(MINDESTKONSUMATION) CHF 3'500

Für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder ähnliche Anlässe wird ein Pauschalbetrag verrechnet.

Der Pauschalbetrag beinhaltet die Konsumation von Getränken und Menüs. Zusätzliche Leistungen, individuelle Sonderwünsche sowie weitere Extras sind nicht im Pauschalbetrag enthalten und werden separat verrechnet.

STANDART TABLE TOP & STOFFSERVIETTEN LOFT 99

Standard-Tischdekoration sowie Stoffservietten im Loft 99 sind im Preis inbegriffen.

Für Stofftischwäsche wird ein Aufpreis von **CHF 7.- pro Person** verrechnet.

BLUMENARRANGEMENTS

Spezielle Wünsche können direkt bei der Floristin gebucht werden. Die Kosten werden separat verrechnet. Der Kontakt kann gerne vermittelt werden.

LEBENSMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEIT

Bitte kontaktieren Sie uns bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Gerne bieten wir Ihnen passende Alternativen an.

BESTÄTIGUNG PERSONEN

Die definitive Personenzahl ist spätestens drei Tage vor dem Anlass zu bestätigen.

ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wird folgendes Zapfengeld verrechnet:

Bis 20 Personen: **CHF 40.– pro Flasche**

Ab 20 Personen: **CHF 20.– pro Person**

KUCHEN

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, wird für Geschirr, Service und Reinigung **CHF 5.– pro Person** verrechnet.

NACHTZUSCHLAG

ab 00.00 bis 02.00 UHR pro/Std. **CHF 200.00**

ab 02.00 jede weitere Stunde **CHF 300.00**

SPERRSTUNDE

Bei exklusiver Nutzung ist das Restaurant bis **04:00 Uhr** geöffnet. Ansonsten gelten die regulären Restaurant-Öffnungszeiten.

RECHNUNG

Die bestätigte Personenzahl wird vollumfänglich in Rechnung gestellt. Bei Änderungen am Menü behalten wir uns eine entsprechende Anpassung des Menüpreises vor.

Ab 30 Personen ist eine Anzahlung von 50 % erforderlich.

EXTERNE ABKLÄRUNGEN

Für Abklärungen und die Koordination mit externen Dienstleistern wird eine Gebühr von **CHF 65.– pro Stunde** verrechnet.

KONFETTI

Die Verwendung von Konfetti ist erlaubt. Bitte beachten Sie jedoch, dass die anschliessende Reinigung in Rechnung gestellt wird.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Rechnung kann bar, mit EC-/Maestro-Karte, Visa, Mastercard oder per Rechnung bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden können.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Bis 5 Tage vor dem Anlass

Kostenlose Annullation.

5–3 Tage vor dem Anlass

50 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.

3–0 Tage vor dem Anlass

100 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.



RESTAURANT
Piste 21

Loft99

RESTAURANT & PIZZERIA
Cresta Run

CAMPING
Gravatscha


Alpine Catering