



SCHAMUELA
KUHSTALL

Kuhstall Schamuela – die Event-Location für Ihren individuellen Anlass



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuela@huettenzauber.ch



SCHAMUELA
KUHSTALL

Ihr Anlass im Kuhstall Schamuella

Sei es von Hochzeiten, über Familienfeste, zu Weihnachtsfeiern
bis hin zu geschäftlichen Anlässen.
Was immer Sie planen - wir planen mit Ihnen!

Der Kuhstall Schamuella eignet sich sowohl im Winter wie auch im Sommer perfekt für Ihren individuellen Anlass. Ob exklusiv mit einem ausgefallenen Menü, zum erfrischenden Apéro auf der Sonnenterrasse oder für einen Mittagsstopp in ihrem Tagesprogramm - gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen das passende Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihr Fest.

Ihr Schamuella-Team



SCHAMUELA

KUHSTALL

Räume | Kapazität

Kuhstall	EG	bis zu 60 Sitzplätze
Scheune	1. OG	bis zu 45 Sitzplätze
Heuboden	2. OG	bis zu 25 Sitzplätze
Gesamtes Restaurant innen		bis zu 130 Sitzplätze
Terrasse		bis zu 150 Sitzplätze



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuella@huettenzauber.ch



SCHAMUELA
KUHSTALL

Ihr Corporate-Event

Im Kuhstall Schamuella bieten wir Ihnen beinahe endlose Möglichkeiten, damit Sie Ihre Marke professionell und stimmig darstellen und verkaufen können.



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuella@huettenzauber.ch



SCHAMUELA

KUHSTALL

Private Feiern & Feste

Eine Hochzeitsfeier oder ein Geburtstagsfest im kleinen oder auch grösseren Rahmen – der Kuhstall Schamuella ist die ideale Location mit atemberaubendem Bergpanorama. Gemeinsam verzaubern wir Ihre Gäste und machen Ihren speziellen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuella@huettenzauber.ch



SCHAMUELA

KUHSTALL

Passendes Food-Angebot

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen
Ihr individuelles Menu zusammen,
ganz nach Ihren Wünschen.

Als Inspiration finden Sie nachstehend einige
Vorschläge unseres Küchenteams.



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuella@huettenzauber.ch



SCHAMUELA

KUHSTALL

Apéro

Schamuela Plättli

Bündnerfleisch | Rohschinken | Coppa | Rohessspeck | Salsiz
Rotweinkäse | Hobelkäse | würziger Alpkäse
hausgemachtes Essiggemüse | Alpbutter | Brot
Ziegenfrischkäse | Feigensenf

Speck Quiche

Speck | Lauch | Käse | Sauerrahm

Jeweils verschiedene Grössen möglich.
Individuelle Apéro-Angebote können gerne auf Wunsch erstellt werden.

Getränkervorschlag

Maiefelder Blanc de Noir

Pinot Noir

Ananas | Aprikose | angenehme Säure

75 cl | 150 cl | 300 cl

CHF 53.00 | CHF 98.00 | CHF 182.00

Jeninser Riesling-Silvaner

Ananas | Feuerstein | saftige Säure

75 cl CHF 56.00

Magico Bianco

Pinot Bianco | Südtirol

Reife Aprikose | exotisch | mineralisch

75 cl CHF 45.00

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C.

Glera

Trocken | sehr feine und beständige

Perlage

75 cl CHF 60.00

Franciacorta Brut DOCG

Chardonnay | Pinot Nero

Würzig, frisch | feine & anhaltende

Perlage

75 cl | 150 cl | 300 cl

CHF 81.00 | CHF 150.00 | CHF 299.00

Louis Roederer Collection Brut

Chardonnay | Pinot Meunier | Pinot Noir

Reichhaltiges Bouquet | würziger

Charakter | fruchtig

75 cl | 150 cl | 300 cl

CHF 105.00 | CHF 190.00 | CHF 375.00



SCHAMUELA

KUHSTALL

Vorspeisen

Schamuela Salat

Brokkoli | Peperoni | Kefen | Kirschtomate | Granatapfelkerne
Blattsalate | Essigreduktion

CHF 14.00

Tatar vom Schweizer Rind

Eigelb-Creme | Wildkräutersalat | Briochetoast

70 g CHF 24.00

Nordischer Salat mit geräuchertem Fisch

Bunter Blattsalat | Hemmi Rauchlachs & geräucherte Forelle

CHF 19.00

Hausgemachte Rindsbouillon

Tafelspitztortelloni | frischer Schnittlauch

CHF 16.00



SCHAMUELA

KUHSTALL

Hauptgänge

Entrecôte «Café de Paris» ca. 200 g
Pommes Allumettes

CHF 48.00

Dreierlei «Café de Paris»
Entrecôte vom Rind | vom Pferd | vom Bison
Pommes Allumettes

Zum Teilen CHF 55.00 pro Person

Original Wienerschnitzel vom Kalb ca. 180 g
Preiselbeeren | Zitrone & Sardelle | Kartoffelsalat

CHF 48.00

Zander aus dem Lago Maggiore 160 g
grillierte Zitrone | Weissweinsauce
gebratene Heublumenkartoffeln

CHF 44.00

Kräuter Crespelle
Ricotta & getrocknete Tomaten | Rahmpilzesauce

CHF 31.00



SCHAMUELA

KUHSTALL

Desserts

Crèmeschnitte à la Schamuella
Waldbeercoulis | Blueberry coulis

CHF 9.00

Erdbeer & Mascarpone-trifle
Meringue | weisse Schokolade

CHF 9.00

Weinempfehlung

Pinot Noir «FlischFlisch»

Maienfeld, Graubünden

75 cl | 150 cl | 300 cl

CHF 53.00 | CHF 98.00 | CHF 182.00

Herzklopfa «Selezione Hüttenzauber»

Pinot Noir | Merlot | Diolinoir

75 cl | 150 cl

CHF 61.00 | CHF 116.00

Stelle di Notte «Selezione Hüttenzauber»

Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Merlot

75 cl | 150 cl

CHF 49.00 | CHF 85.00

Mille 1 | Garda Rosso DOC

Merlot | Rebo

75 cl | 150 cl | 300 cl | 600 cl | 900 cl

CHF 65.00 | CHF 137.00 | CHF 276.00 | CHF 485.00 | CHF 679.00



SCHAMUELA
KUHSTALL

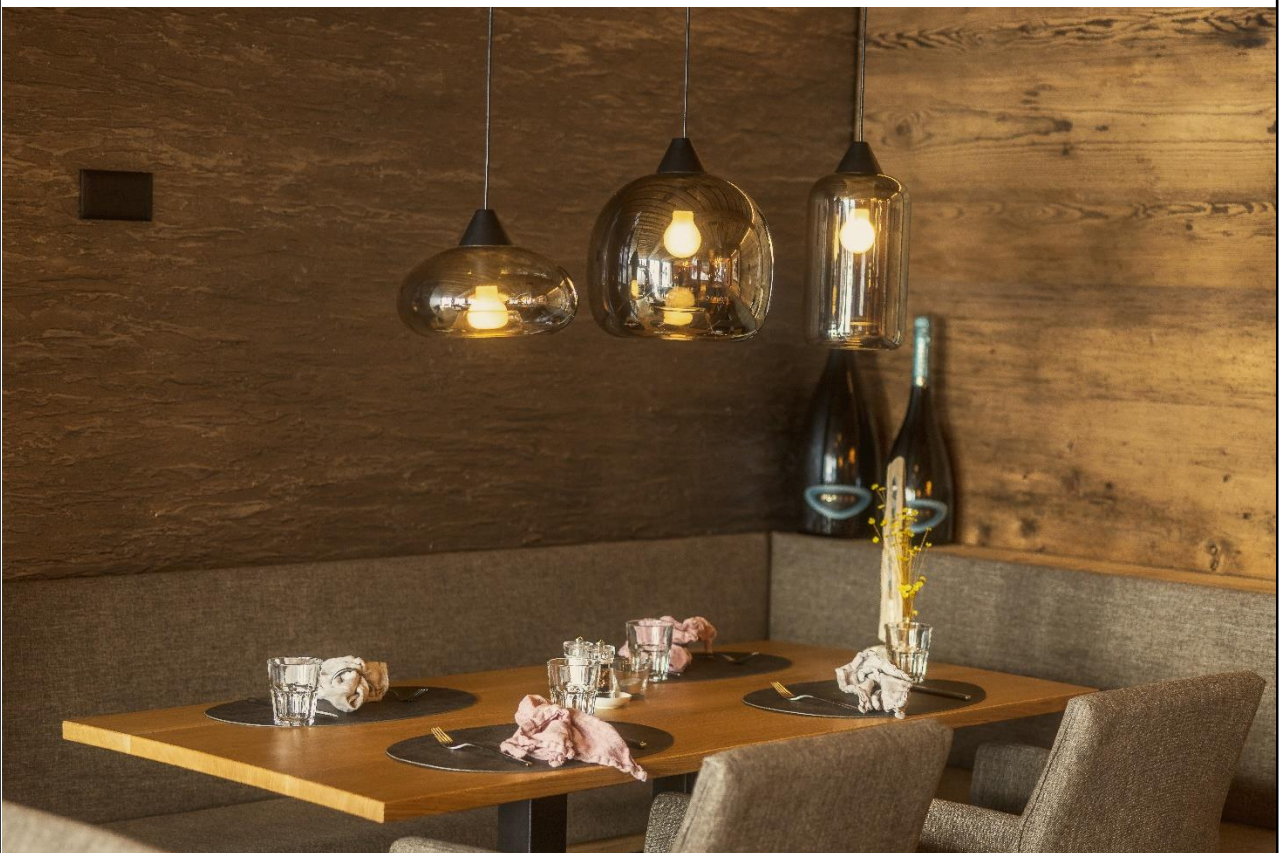
Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

schamuela@huettenzauber.ch

+41 81 384 11 11

Voa Spoina 16, 7077 Valbella



Voa Spoina 16, 7077 Valbella | +41 81 384 11 11 | schamuela@huettenzauber.ch