

Menü

Ciabatta | Salzbutter | Olivenöl

~

„Vitello Tonnato“ - Thunfisch & Kalb

oder

Zweierlei Crostini mit Salatbouquet

~

Rindssuppe mit Kräuterfrittaten und Gemüse Brunoise

oder

Suppe von Austerpilzen mit Kartoffelstroh

~

Knackfrische Salate von unserem Buffet
mit Essigen, Ölen & Dressings



I. HIRSCH

Rosa gebratenes
Hirschrückensteak an einem
Kräuterjus, dazu eine
Erdäpfelbuchtel und Karotten-
Kohlsprossen

II.

BACHSAIBLING

Filet vom Bachsaibling mit einer
Dillkruste
dazu cremige
Kürbis-Papardelle

III.

QUICHE

Vegetarische Spinat-
Ziegenkäsequiche an einer
Kräutersauce und einem
Champignon-Paprika-Spieß

~

Aus unserer Hotelpâtisserie
Schokolade - Banane - Erdbeere - Grapefruit

~

Auswahl an Affineur-Käse von unserem Buffet



Gala-Menü

Jour-Walnussweckerl mit Kürbiskernaufstrich

~

Beet von kaltem Gemüse an lauwarmem Polenta-Nougat-Raffaello

~

Essenz vom bretonischen Hummer mit einem Lachsraviolo & Gemüseperlen
oder

Fenchel-Ananas-Cappuccino mit Rotkrautstrudel

~

Gegrillte Taubenbrust an schwarzem Apfelrisotto und Red-Curry-Schaum

~

Knackfrische Salate von unserem Buffet
mit Essigen, Ölen & Dressings

I.

KALB & GANS

Zartes Kalbsfilet mit
Gänsestopfleber an einer
Sauce vom Hennessy-Cognac,
zweierlei Kartoffel-Mousselines
und Junggemüse

II.

AUS DEM MEER

Medaillons vom Seeteufel auf
Bohnenpüree, geschmorten
Zwergtomaten im
Passionsfruchtessig und
Speckchips

III.

VEGETARISCH

Kürbisgnocchi mit gerösteten
Walnüssen, dazu Birnen und ein
Soufflé von Kohlrabi und
Pecorino-Hartkäse

~

Aus unserer Hotelpâtisserie
Kokosmousse & Aprikosen auf knusprigem Schokoboden & Sorbet von der Blutorange

~

Auswahl an Affineur-Käse von unserem Buffet

