

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

Blattsalate, Rohkost und eingelegtes Gemüse der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings für Ihren Lieblingssalat

Carpaccio vom Valbella Bio Beef

mit Cipriani Sauce, Kapern, Tomate, Rucola und Parmesan

ZWISCHENGÄNGE

Fusilli Carbonara

mit Ei und Speck

Heuschaumsuppe

mit Birnbrot, Zwiebeln, Pilzen und Gartenkräutern

Spinat-Zoggle

mit Gartenerbsen, Tomate und Baumnuss

HAUPTGÄNGE

Kalbsbrust

Sous-vides geschmort mit Meerrettich und Gemüse auf würzigem Gersotto

Kabeljau

im Senfschaum mit Dill-Gurken auf Kartoffelstampf

Gebackener Bergkäse

von der Lenzerheide mit Preiselbeeren und Petersilie

DESSERTS

Panna cotta

mit Sablé, Himbeersorbet und Meringue

Sauerkirschsorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben