

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

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

Büffelmozzarella

an einem Salat von Heirloomtomaten im Tomatensud mit geröstetem Ruchbrot und Basilikum

ZWISCHENGÄNGE

Spaghetti

*Aglio, Olio e Peperoncini
«à la Fastatsch»*

Spargelcremesuppe

*mit Kerbel
und Rahm*

Caponetti mit Wirz

*mit Bohnen, Eierschwämmli
und Lenzerheidner Bergkäse*

HAUPTGÄNGE

Lammhuft

*mit Rosmarin-Pfirsichen,
Artischocken und Himbeeren
auf Röstkartoffeln*

Bündner Bouillabaise

*mit Egli und
jungem Sommergemüse*

Buchweizen-Wraps

*mit Limetten-Quinoa
und Kräutertofu*

DESSERTS

Kirsch-Clafoutis

mit Crumble und Vanilleglacé

Passionsfruchtsorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben