

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

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

Lachstatar

mit Gurke, Dill, Sauerrahm, eingelegten Kirschtomaten und Orange

ZWISCHENGÄNGE

Cannelloni

mit Auberginenragout, Béchamel und Tomatensugo

Consommé

mit Flädli, Gemüse und Maggikraut

Knusprige Rösti

mit mariniertem Spinat, Apfel und Andeerer Käse

HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte

vom Valbella Bio Beef auf Gemüse mit Kartoffelgratin und Sauce béarnaise

Rotbarsch

auf gerösteten Bergkartoffeln und Salikorn in Curry-Schaum

Bruschetta

frisch gebacken mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella

DESSERTS

Aprikosenparfait

mit Amaretti und Mandelküchlein

Kirschsorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben