

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

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

Scheiben vom Roastbeef

mit Meerrettichcreme, Radieschen und Rande

ZWISCHENGÄNGE

Spaghetti

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

Tom Kha Gai

*mit Poulet
und Zitronengras*

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