

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

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

Gebeizter Lachs

mit marinierten Gurken, feinem Bergwiesensalat und Kartoffelknusper

ZWISCHENGÄNGE

Tagliatelle

mit jungen Erbsen, Morcheln und gereiftem Parmesan

Bergbrotsuppe

mit Eigelb, Bündnerfleisch und Liebstöckel

Pizzocheri

mit Salbeibutter mit Wirz und Bohnen

HAUPTGÄNGE

Kalbssteak

mit bunten Karotten und glasierten jungen Bergkartoffeln

Fisch & Jakobsmuschel

vom Grill mit Sommergemüse im mediterranen Fischsud

Ochsenherztomate

mit Couscous, Datteln, Nüssen und Kernen gefüllt in würziger Sauce

DESSERTS

Cheesecake

mit Pistazien, Aprikosenkompott, Gel und Sorbet

Rhabarbersorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben