

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

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

gebratener Caesar Salad

mit sautierter Crevette, Röstbrot und Parmesandressing

ZWISCHENGÄNGE

Wildschweinravioli

mit Beeren, Bohnen und Pilzen im Chorizoschaum

Maiscremesuppe

mit Popcorn, geröstetem Mais und Maggikraut

Äplermagronen

in Rahm mit Apfelmus und Bergkäse

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletstreifen

in Senf-Sauerrahmjus mit Randen und Cornichons an Pappardelle

Rotbarsch

mit Spinat und gebrannten Muscheln

Gebackener Kohlrabi

mit Minzremoulade und sautierten Gurken

DESSERTS

Gebratener Pfirsich

mit Johannisbeerglacé, Limettencreme, roter Shisokresse und Getreidekrokant

Melonensorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben