

Menú

“Antipasti” und Salatbuffet



Consomme mit Brotcroûtons
und pochiertem Ei

oder

Kartoffelnocken mit Wirsing,
karamellisierten Zwiebeln und Speck



Hirschgulasch
mit Rotkohl und Polenta

oder

Hähnchen und Kartoffel vom Ofen

oder

Kastanienspätzle mit Kürbiscreme



Bananen-Schokoladen-Tiramisú

Montag, 22.10.2018

Menú

Bündnerfleisch-Röllchen mit Avocado-Guacamole und
knusprigen Tortillas



Brokkolicremesuppe mit Speckbigné

oder

Maccheroncini-Nudeln mit Curry,
Gemüse und Wasabi



Frikadellen „Napoletaner-Art“
mit Kartoffelpüree

oder

Makrelenfilet auf Paprikasauce,
dazu Kapernkartoffel

oder

Polentatörtchen mit Waldragú



Dreierlei Schokoladenmousse

Dienstag, 23.10.2018

Menú

“Antipasti” und Salatbuffet



Kartoffel-Spinat-Roulade
auf pikanter Tomatensauce

oder

Fenchelsüppchen mit Wildreis



Rindermedaillon mit Berner Sauce und Bohnen

oder

Truthahnstreifen mit Mais,
Pilze und Thymian-Zitronen-Sauce

oder

Zucchiniomelett



Bavarese mit Joghurt und Himbeeren

Mittwoch, 24.10.2018

Tiroler-Menú

Knödelcarpaccio
mit Geräuchertem vom Schwein
und Krautsalat



Schwarzbrotsocken mit Käsesauce
und krokantem Speck



Tiroler Bauerngröstl



Zwetschgentorte mit Vanillesauce

Donnerstag, 25.10.2018

Menú

“Antipasti” und Salatbuffet



Tagliatelle mit Kürbis,
Garnelen und Kurkuma

oder

Kartoffel-Blumenkohlsuppe



Hühnertagliata mit Cajun
und würzigen Kartoffeln

oder

Seebarschfilet in Weißweinsauce
mit Gemüse- und Kartoffeljulienne

oder

Schafskäseschaum mit Bohnen,
Trüffel und knuspriger Paprika



Panna Cotta mit Vanille und Ananas

Freitag, 26.10.2018

Menú

Lauch vom Grill mit mariniertem Lachs
und Passionsfruchtgranita



Kichererbsencremesuppe mit Rosmarinöl

oder

Crêpes mit weißem Ragú und Salbeisauce



Geschmortes Lamm
mit Mangold und Kartoffelrösti

oder

Wienerschnitzel vom Schwein innovativ interpretiert mit
gebackenem Gemüse und hausgemachtem Ketchup

oder

Vegetarische Pizza



Halbgefrorenes von weißen Kaffee,
Schokolade und Erdbeeren

Samstag, 27.10.2018

Gala-Menü

Ziegenkäse mit Creme
von Wurzeln und Knollen und Gemüsechips



Steinpilzrisotto



Kalbsmedaillon in Safrancrumble,
dazu Gemüsestrudel



Lavendel - Creme Brûlée

Sonntag, 28.10.2018