

## MENUVORSCHLÄGE FÜR IHREN ANLASS

Spghettini Brenscino  
Tomaten, Zwiebel, Speck, Steinpilze

• • •

Zitronensorbet

29

.....

Im Ofen gebratenes halbes Hähnchen an Honig und Rosmarin

Gratinierte Kartoffeln

Ratatouille

• • •

Zweierlei Sorbets

34

.....

Tessiner Minestrone

• • •

Rindsschmorbraten an Rotwein

Gemischte Polenta mit Parmesan

• • •

Vanilleeis mit frischen Früchten

42

.....

Gemüseravioli an Baumnußsauce

• • •

Perlhuhnbrüstchen an Champignonssauce

Rosmarin-Kartoffeln

Grüne Bohnen an Butter

• • •

Sizilianische Cassata

45

Gratinierter Pfannkuchen mit Quark- und Steinpilz-Füllung

• • •

Lachsforellen-Schnitzel an Safran mit Schnittlauchcremesauce  
Kreolen-Reis und Spinat

• • •

Cheese Cake mit frischen saisonalen Früchten

49

.....

Gratinierter Pfannkuchen mit Quark und Steinpilz-Füllung

• • •

Kalbshaxe  
Safran- und Taleggiorisotto  
Butterspinat

• • •

Bayrische Creme mit Mango und Kiwi auf Himbeerpüree

51

.....

Mariniertes Rindscarpaccio mit Meersalz und Kräuter aus dem Garten  
Lauwarme Steinpilze und Rucola an Olivenöl

• • •

Schweinsfilet in der Kruste mit Morchelsauce  
Saisonales Gemüse  
Tagliatelle mit Butter

• • •

Apfelkuchen mit Schokolandensauce und Vanilleeis

57

Trio vom geräucherten Fisch an Orangensauce

• • •

Sellerie- und grüne Apfelcremesuppe

• • •

Im Ofen gebratener glasierter Kaninchenrücken mit Senf und Ingwer

Saisonales Gemüse

Kartoffelnest

• • •

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen saisonalen Früchten

63

.....

Mit Quark, Spinat und Steinpilzen gefüllte Pfannkuchenroulade

Überbacken mit sardischem Schafskäse

• • •

Bündner Gerstensuppe "Dumega"

• • •

Im Ofen gebratenes Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch an grüner Pfeffer-Sauce

Kartoffel-Lauchgratin

Brokkoli mit Mandeln und glasierten Karotten an Portwein

• • •

Körbchen mit Sorbets und frischen Früchten

67

.....

Marinierter Lachs-Krevettencocktail, Avocado und Früchte-Chutney

• • •

Risotto an Treviso-Salat mit geräuchertem Enten-Carpaccio

• • •

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und dreierlei Pilzen

Saisonales Gemüse

Herzoginnen-Kartoffeln

• • •

Halbgefrorenes vom Haselnusskrokant

71

Vorspeisen Variation

Geräucherter Lachs, Entenleber-Carpaccio, Hausterrine,  
Thunfischmousse mit Whisky

• • •

Prosecco Risotto mit Scampi und Krustentiercoulis an Soja

• • •

Im Ofen gebratenes Rindsfilet  
an Maderasauce mit Trüffel  
Saisonales Gemüse  
Kartoffelgaletten mit Speck

• • •

Käse-Duo aus den Tessiner Tälern mit Trauben, frischen Feigen und Baumüssen

• • •

Blätterteiggebäck mit Waldbeeren und Vanilleeis

98

Deklaration der Fleisch- und Fischherkunft sowie Allergene erhalten Sie auf Rückfrage gerne direkt von uns.  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizerprodukte und berücksichtigen Lokale Lieferanten wenn möglich.