



Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren Anlass an das Parkhotel Brenscino Brissago gedacht haben.

Wir möchten gerne, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menü bis 12 Personen

Bis maximal 12 Personen können Sie bei uns gerne à la carte vor Ort bestellen.

Menü ab 13 Personen

Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gruppen schnell und zuvorkommend bedient werden können. Für Kinder, Vegetarier, Veganer und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menüvorschläge

Auf Anfrage erstellen wir Ihnen auch gerne individuelle Menüvorschläge.

4-Gänge-Menü

KLASSISCH

Ei bei niedriger Temperatur gekocht auf Spinatcreme und Parmesanfondue

Süsskartoffelgnocchi mit Frühlingzwiebeln und Kirschtomaten

Seeteufelmedaillons mit Pernod auf Schwarzkohl und lila Blumenkohlpüree

Orangencreme mit Mandelbiskuit und Amaretti-Streuseln

68

ROYAL

Rindscarpaccio mit Meerrettichcreme, Rucola und Parmesanspäne

Rotkohlrisotto mit Käsefondue und Pekannüssen

Lammrack mit Kräutern gegart bei niedriger Temperatur an grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Millefeuille und saisonalem Gemüse

Cheesecake mit Waldbeeren

73

LUXUS

Marinierter Lachs mit Sesam-Thunfisch-Tataki, Avocado und Mangosauce

Tagliolini Cacio e Pepe mit Basilikum

Ganzes Rinderfilet gegart bei niedriger Temperatur mit Kartoffelkühlein und saisonalem Gemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfruchtbiskuit

78

VEGETARISCH

Tofu-Frikadellen mit Mandeln und Sesam auf Mischsalat

Dinkelrisotto mit Randen und Sauerrahm

Planted chicken nach Jägerart mit Pastinakenpüree

Schokoladenkuchen mit Avocado-Mousse

58

VEGAN

Kohlrabi-Randencarpaccio mit Zitrusfrüchten und Balsamico Essig

Auberginen-Millefeuille auf Tomaten-Basilikum-Coulis

Tempeh mit Mandeln und Kokosnussmilch, Kardamomreis

Veganes Tiramisu

61

3-Gänge-Menü

AL FRESCO

Nüsslisalat Mimosa

Supreme von der Perlhuhnbrust gegart bei niedriger Temperatur Sauce von roten Früchten, knuspriger Speck gebratene Kartoffeln und Spinat

Gebrannte Creme

62

BRENSCINO

Randen-Gnocchi, Gorgonzola-Fondue und Pekannüsse

Entrecôte vom Rind mit Chimichurri-Sauce, Kartoffel-Millefeuille und saisonalem Gemüse

Tarte Tatin

65

DELLO CHEF

Rotweinrisotto mit Radicchio und geräucherter Ente

Kalbssteak mit Morchelsauce, Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse

Hausgemachtes Tiramisù

70

VEGANE FRISCHE

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten

Randen Wellington Art

Veganer Beeren-Cheesecake

55

Allergien

Lieber Gast, wenn sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, bitte erkundigen sie sich nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir freuen uns, sie bestmöglich zu beraten.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Thunfisch VN - Lachs CH/NO - Wurstwaren CH/IT - Kalb CH - Rind CH - Lamm NZ/AUS - Tofu CH - Planted Produkte CH - Tempeh CH - Ente FR - Seeteufel FR/IS - Perlhuhn FR - Brot CH

Die Preise verstehen sich pro Person in CHF - inklusive MWST

