



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

3a 7a

Süsskartoffelgnocchi mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

1a 3a 7a

Seeteufelmedaillons mit Pernod auf Schwarzkohl und lila Blumenkohlpüree

3a 4a 7a

Orangencreme mit Mandelbiskuit und Amaretti-Streuseln

1a 3a 7a 8a

68

ROYAL

Rindscarpaccio mit Meerrettichcreme, Rucola und Parmesanspäne

7a

Rotkohlrisotto mit Käsefondue und Pekannüssen

7a 8a

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

1a 7a 9b

Cheesecake mit Waldbeeren

1a 7a

73

LUXUS

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

4a 7a 11a

Tagliolini Cacio e Pepe mit Basilikum

1a 3a 7a

Ganzes Rinderfilet gegart bei niedriger Temperatur mit Kartoffelküchlein und saisonalem Gemüse

1a 7a 9b

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht biskuit

1a 3a 7a

78

VEGETARISCH

Tofu-Frikadellen mit Mandeln und Sesam auf Mischsalat

1a 6a 9a 11a

Dinkelrisotto mit Randen und Sauerrahm

7a

Planted chicken nach Jägerart mit Pastinakenpüree

9a

Schokoladenkuchen mit Avocado-Mousse

1a

58

VEGAN

Kohlrabi-Randencarpaccio mit Zitrusfrüchten und Balsamico Essig

Auberginen-Millefeuille auf Tomaten-Basilikum-Coulis

7a

Tempeh mit Mandeln und Kokosnussmilch, Kardamomreis

6a

Veganes Tiramisu

1a

61

3-Gänge-Menü

AL FRESCO

Nüsslisalat Mimosa

3a

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

1a 7a

Gebrannte Creme

3a 7a

62

BRENSCINO

Randen-Gnocchi, Gorgonzola-Fondue und Pekannüsse

1a 3a 7a 8a

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

1a 9b

Tarte Tatin

1a 3a 7a

65

DELLO CHEF

Rotweinrisotto mit Radicchio und geräucherter Ente

7a

Kalbssteak mit Morchelsauce, Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse

1a 7a 9b

Hausgemachtes Tiramisù

1a 3a 7a

70

VEGANE FRISCHE

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten

Randen Wellington Art

Veganer Beeren-Cheesecake

1a

55

Die Preise verstehen sich pro Person in CHF - inklusive MWST

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

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO

Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago | events@brenscino.ch | brenscino.ch

