

MENÜ

VORSPEISE

Zucchini Carpaccio mit geräuchertem Lachs, Thunfisch
und Gurkensalat

—

Bresaola Schinken mit Melonenscheiben
Rohkost-Salat, Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Rinderfilet mit Rosmarinsauce, Zwiebelringe,
Tomate, Karotten und Kartoffelgratin

oder

Garnelen in Kokossauce, Schnittlauch und Reis
mit süßen Kochbananen

oder

Unsere vegetarische Spezialität
Canneloni gefüllt mit Frischkäse und Spinat, sautierte
Tomaten, Basilikum-Käsesauce mit Parmesan

KÄSE

Fourme d'Ambert | Roter Cheddar | Alpenkäse

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Passionsfrucht Käsekuchen

—

Kaffee | Tee | Digestif

FRÜHSTÜCK

Frisches Obst

Truthahnschinken, geräucherter Schinken, Camembert,
Mozzarella

Caprese-Quiche mit Parmesan Béchamelsauce

Brot | Brötchen | Croissant

Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

Kaffee | Tee

Frisch gepresster Orangensaft

MENU

STARTER

Zucchini carpaccio served with smoked salmon and cucumber salad

Bresaola ham with slices of melon

Fresh fruit and vegetable salad,
Balsamic olive oil dressing

MAIN COURSE

Beef tenderloin steak with rosemary sauce, onion rings, tomatoes, carrots and gratin potatoes

or

Shrimps in coconut sauce, chive and rice with sweet plantain

or

Our vegetarian speciality
Canneloni stuffed with cream cheese and spinach, sautéed tomatoes and cheese sauce with basil and parmesan

CHEESE

Fourme d'Ambert | red cheddar | Alp's cheese

FROM THE BREAD BASKET

Bread | Roll | Butter

DESSERT

Passion fruit cheesecake

Coffee | Tea | Digestif

BREAKFAST

Fresh fruits

Turkey and ham, Caprice, camembert, mozzarella

Caprese quiche with parmesan bechamel sauce

Bread | Roll | Croissant

Butter | Jam | Honey | Nutella

Coffee | Tea

Freshly squeezed orange juice