

MENÜ

VORSPEISE

Tomatencreme mit Basilikum

Zitronenpfeffer mariniertes Lachsfilet
mit orientalischem Bulgursalat

Tandoori Kalbsfilet an Karotten Kichererbsen Salat

Baby Blattsalate mit Tomaten
Balsamic Orange Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Rinder Sauerbraten mit Rotkohl, Knödeln
und Mandeln

oder

Heilbutt mit Hummersauce, Tomatenragout
und Fenchel Risotto

oder

Unsere vegetarische Spezialität in Bio Qualität
Quinoa Tortellini mit Tomatensoße und Blattspinat

KÄSE

Fourme d'Ambert | Roter Cheddar | Alpenkäse

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Limonen Meringue mit Pistazien

Kaffee | Tee | Digestif

FRÜHSTÜCK

Tiroler Schinken, Truthahn Salami, Cantadou Cremekäse

Rührei mit Rösti Streifen und Tomate

Frischer Obstsalat

Brot | Brötchen | Croissant | Kirsch Muffin

Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

Kaffee | Tee

Frisch gepresster Orangensaft

MENU

STARTER

Tomato cream with basil

Lemon Pepper marinated salmon fillet
with oriental bulgur salad

Tandoori veal fillet with carrot chickpea salad

Baby greens salad with tomatoes
Balsamic orange dressing

MAIN COURSE

Herb and vinager marinated roast beef served
with red cabbage, dumplings and almonds

or

Halibut with lobster sauce, tomato ragout
and fennel risotto

or

Our vegetarian speciality in organic quality
Quinoa tortellini with tomato sauce and spinach

CHEESE

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

FROM THE BREAD BASKET

Assortment of breads | Butter

DESSERT

Lemon Meringue with pistachios

Coffee | Tea | Digestif

BREAKFAST

Tyrolean ham, turkey salami, Cantadou cream cheese

Scrambled eggs with Rosti strips and tomato

Fresh fruit salad

Bread | Roll | Croissant | cherry muffin

Butter | Jam | Honey | Nutella

Coffee | Tea

Freshly squeezed orange juice