



— HOTEL & CONFERENCE —

Gedeck

Obligatorisch pro Person
2,5

Brotstation

Diverse Aufstriche, Butter und Öle
Pro Person
3

Vorspeisen

Crème Brûlée

Ziegenfrischkäse / Tomaten Coulis / Schinken vom Duroc Schwein
17,5

Geeistes Rinderfilet

Rucola / Trüffelrahm
19,5

Kalt geräucherter Rotholzlachs

Blinis / Honig – Senf – Vinaigrette / Kresse
18,5

Vitello Tonnato

Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern / Tomate
18,5

Mozzarella

Tomatenrarity / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum
12

Salatbowle

kleiner gemischter Salat
6,5





— HOTEL & CONFERENCE —

Suppe

Rinderkraftbrühe

Gemüse / Markknödel
7,5



Tom Kha Gai

Hühnersuppe / Zitronengras / Chili / Rotes Curry
Kokosmilch / Gyoza
7,5



Süßkartoffelsuppe

Curry / Stroh / Karotte
7,5

Vegetarisches und Veganes



Veganes Chili

Bohnen / Mais / Paprika / Tortilla
16



Pressknödel

Spinat / Schafskäse / Minz Sauce
15,5



Pasta Casarecce „Ligurische Art“

Basilikum Pesto / Kartoffeln / grüne Bohnen
14

Hauptgericht

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere
27

Filet Steak vom Black Angus Rind

Szechuan Pfeffer / Zuckerschotten / Paprikagemüse / Kartoffel Twister
36

Trüffelrahmnudel

Rinderfiletstreifen / Schmortomaten
28

Sous Vide gegarter Iberico Rücken

Quesadilla / Bohnen / Chorizo / Paprika
28

Cassoulet mit Meeresfrüchten

Gambas / Jakobsmuschel / Miesmuschel / grüner Spargel /
Tomate / Hummersauce
32

Gegrillter Octopus

Kartoffelgröstl / Lauchzwiebel / Safran Aioli
28

Dessert

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es beim Dessert zu einer Wartezeit von mindestens 15 - 20 Minuten kommen kann.

Kaiserschmarrn mit Rosinen

Zwetschke / Apfel

13

Flüssiger Schokoladenkuchen

Vanilleeis / Himbeere / Passionsfrucht

12

Eis Parfait

Schokolade / Prosecco Melone / Erdnuss-Crunch / Hippe

12

Gebackene Apfelknödel

Erdbeer / Joghurt / Chip

12

Käseteller „Affineur“

Apfel / Traube / Nuss

16