

menu

Chef Dinner

20. Oktober 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Vulkano-Schinken | Feta | Melone |
Focaccia 22

SUPPE

Consommé | Kalbsfleischstrudel |
Schnittlauch 7

oder

 Karfiol-Cremesuppe | Brokkoli |
Ciabatta 7

ZWISCHENDURCH

Kalbsleber | Tomate | Granny Smith |
Sellerie | Röstzwiebel | Speck-Jus 18

oder

 Edelpilz-Gulasch | Semmelknödel |
Crème fraîche | Petersilie 14

HAUPTGANG

Regenbogenforelle | Cima di Rapa | 32
Honigtomate | Safran | Aquarello | Wermut

oder

Zweierlei Lamm | Zucchini | Paprika | 32
Polenta | Chorizo | Jus

oder

 Ofen-Melanzani | Couscous | Feta | 22
Peperonata | Joghurt | Koriander |
Wildkräuter

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Pistazie | Mascarpone | Kirsche 14

oder

Topfen | Crêpe | Beeren 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kinderbuffet.*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter
Vorbehalt!