

menu

Chef Dinner

22. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Schwarze Tigergarnele | 22
weiße Radieschen | Kohl | süße
Sojasauce

SUPPE

Consommé | Kaiserschöberl | 7
Schnittlauch

oder

 Karotte | Ingwer | Kerbel | 7
Pane Carasau

ZWISCHENDURCH

Grammelknödel | Krautsalat | 18
Kümmeljuss

oder

 Feta | Kadaifi | Paprika-Chutney | 14
Honig | Micro-Leaf-Salat

HAUPTGANG

Thunfisch | Sesam | Buchenpilze | Fisolen | 32
Glasnudeln | Koriander | Ponzu

oder

Kalbskotelette | Vanillekarotten | Paprika | 32
Schinken | Erdäpfelpüree | Trüffeljus

oder



Zucchini Piccata | Tagliolini | 22
Honigtomaten | Kalamata-Oliven | Rucola |
Parmesan

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Himbeeren | Marshmallow | Yuzu 14

oder

Schupfnudeln | süße Brösel | Apfelmus 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es eine zauberhafte Kinderkarte.*

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!