

Menüvorschläge

Frühling

ab 10 Personen

Gültig vom 21. März 2012 bis am 5. Juni 2012

Frühling 1

Champagnerschaumsüppchen
mit Curry-Krevetten auf Zitronengrass-Spiessli

56

Gebratene Maispouardenbrust
mit rosa Pfeffer-Parmesankruste
auf Schnittlauchsauce
Frittierte Kartoffelkrapfen
Spargelgemüse

Toblerone-Schokoladenmousse
mit frischen Früchten und Rahm

Frühling 2

Frühlingssalat mit Spargelspitzen
und Bündnerfleischstreifen
an Gemüsevinaigrette

59

Gebrautes Schweinsfilet
mit Pfefferjus und Sauce Bearnaise
Quarkpizokels mit Bärlauch
Glasiertes Gemüse

FrISChe, marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeis und Rahm

Frühling 3

Spargelcremesuppe
mit Rohschinken-Blätterteig-Prussien

63

Gefüllte, gebratene Kalbsröllchen
mit Waldpilzen und frischen Kräutern
an Mascarpone Rahmsauce
Junge Bratkartoffeln
Buntes Gemüse

Erbbeer-Joghurtmousse
auf Vanille-Mohnbisquit mit Schokoladensplitter

Frühling 4

Frischer Spargelsalat mit Knusperbaguette,
Bündner Rohschinken und Bärlauchcappuccino

66

Gebrautes Lammentrecote
mit Kräutermantel und Peperoni-Kräuterchutney
auf Marsalajus
Kartoffelgratin
Gemüse Trio

Vanillehalbgefrorenes
mit warmem Rhabarberkompott
und Schokoladenküchlein

Frühling 5

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei und Brotcroûtons
an Bärlauchdressing

69

Gebrautes Kalbsrückensteak
mit Morchelrahmsauce
Tagliarininudeln
Frische Spargeln

Panna Cotta mit Rhabarbersauce
und frischen Erdbeeren