

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

DINNER CREATED FROM OUR OUTSTANDING KITCHEN

21 | 01 | 2022

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Regional and international varieties of appetizers and salads

Buffet von Meeresfrüchten, Krusten- und Schalentieren, Süß- und Salzwasserfischen

Buffet of seafood, shellfish, crustaceans, freshwater and saltwater fish

Wild-Kraftbrühe | Kräuter-Topfen-Nocke | Sellerie-Würfel

Game broth | herb-fresh-cheese-gnocchi | celery cubes

Kartoffel-Halbmonde | Radicchio | Parmesan | Butter | Walnuss

Potato crescents | radicchio | Parmesan | butter | walnut

Goldbrassen-Filet | Safran-Creme | Romanesco | Basilikum-Krokant

Gilthead fillet | saffron cream | romanesco | basil brittle

Filet vom Bio-Kalb im Rohschinken-Mantel | Kartoffel-Scheiben | Rosenkohlblätter | Salbei-Pulver

Fillet of organic veal wrapped in raw ham | potato slices | Brussels sprout leaves | sage powder

Vanille-Bisquit | Philadelphia-Espuma | Waldfrüchte-Gel | Blaubeer-Sorbet

Vanilla bisquit | Philadelphia-Espuma | wild berry gel | blueberry sorbet

Käse- und Fruchtsenf-Auswahl, Sorbet und Eis vom Buffet

Choice of cheeses and fruit mustards, sorbets and ice cream from the buffet

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

WINES OUR SOMMELIER DOMINIC RECOMMENDS

Chardonnay, ...

BEYOND THE CLOUDS 2019

Weingut | Winery Elena Walch Tramin | Termeno

81 €

54 €

27 €

14 €

Sangiovese - Cabernet Sauvignon

CONCERTO 2015

Weingut | Tenuta Castello di Fonterutoli, Toscana | Toscana

97 €

65 €

33 €

17 €

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhalten Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

If certain substances evoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

CHOIX À LA CARTE CLASSIQUES & AUTRES PIETANCES

APPETIZERS | HORS D'OEUVRES

Tartar of beef | pumpkin | mustard ice cream | alpine butter | brioche

Tartare de bœuf | potiron | glace à la moutarde | beurre alpin | brioche

Fried scallop | truffled celery cream | Edamame | Bisque

Coquille Saint-Jacques rôtie | crème de céleri truffée | Edamame | Bisque

Lukewarm barley salad | fresh goat cheese praline | cranberry calsamic vinaigrette | pickled winter vegetables | brown bread wafers

Salade d'orge tiède | praliné au fromage de chèvre | vinaigrette balsamique aux airelles rouges | légumes d'hiver marinés | croustillant de pain noir

SOUPS | SOUPES

Consommé Double | ravioli filled with oxtail | yellow carrot | wild herbs

Consommé Double | raviolis de queue de bœuf | carotte jaune | herbes sauvages

Cream soup of parsley root | Grissino with sunflower seeds | goose bacon

Velouté de racines de persil | Grissino avec graines de tournesol | lard d'oie

STARTERS | ENTRÉES

Homemade Tagliolini | spinach cream | Parmesan espuma | winter truffle

Tagliolini faits maison | crème d'épinards | espuma de Parmesan | truffe d'hiver

Acquerello-Barolo-Risotto | saddle of venison | Brussels sprout leaves | morel jus

Risotto Acquerello au Barolo | dos de chevreuil | feuilles de choux de Bruxelles | jus de morilles

Colourful crustacean dumplings | Cauliflower | Volcano asparagus | Miso foam | Amaranth

Tartelettes farcies de crustacés | chou-fleur | asperges | mousse au miso | amarante

If certain substances cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.
Concernant les allergènes qui pourraient être présents dans nos plats, vous êtes invités à vous adresser au personnel qualifié. Ils seront ravis de vous aider.



MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Fillet of young bull | smoked paprika cream | "La Ratte" potatoes | pickled shallots | Dijon mustard jus
Filet de jeune taureau | crème de poivrons fumée | pommes de terre "La Ratte" | échalotes marinées | jus à la moutarde de Dijon

Braised veal cheek | celery mousseline | mini carrot | onion brittle
Joue de veau braisée | mousseline de céleri | mini-carotte | croustillant d'oignons

Tranche of Norwegian salmon | Strudel filled with Champagner sauerkraut | truffle mayonnaise | crosne
Tranche de saumon norvégien | Strudel aux herbes au Champagne | mayonnaise à la truffe | crosne du Japon

Grilled vegetable tower | smoked Scamorza | Bruschetta | basil
Tour de légumes grillés | Scamorza fumée | Bruschetta | Basilic

DESSERTS

White chocolate and orange mousse | Campari gel | saffron sponge | bergamot sorbet
Mousse au chocolat blanc et à l'orange | gel de Campari | éponge au safran | sorbet à la bergamote

Saint-Honoré | vanilla Chantilly cream | caramel shortbread | dark chocolate ice cream
Saint-Honoré | crème Chantilly à la vanille | «shortbread» au caramel | crème glacée au chocolat noir



CHOICE FOR OUR YOUNG GUESTS & FOR THOSE WHO STAYED YOUNG CHOIX POUR NOS PETITS HÔTES & POUR CEUX QUI SONT RESTÉS PETITS

CLASSICS | CLASSIQUES

Spaghetti or Maccheroni as desired

Spaghetti ou maccheroni à souhait

Pizza as desired

Pizza à souhait

Omelette as desired

Omelette à souhait

Crêpes as desired

Crêpes à souhait

„Spätzle“ with ham and cream sauce

„Spätzle“ avec jambon et crème fraîche

„Schlutzkrapfen“ mit Butter und Parmesan

Demi-lunes aux épinards avec beurre fondu et parmesan

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Calf cutlet with cream sauce

Escalope de veau à la crème

Fish sticks

Bâtonnets de poisson frits

Grilled calf cutlet

Escalope de veau grillée

Cooked sausage

Saucisse cuite

Viennese calf escalope

Escalope viennoise de veau

SIDE DISHES | PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre

French fries

Pommes frites

Rice

Riz

Roasted potatoes

Pommes de terre sautées

SAUCES

Gravy

Sauce de rôti

Cream sauce

Sauce à la crème

If certain substances cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.
Concernant les allergènes qui pourraient être présents dans nos plats, vous êtes invités à vous adresser au personnel qualifié. Ils seront ravis de vous aider.