



Veranstaltungsmenüs 2019



Änderungen vorbehalten!



3-Gang

Menü 3.1

Knackige Blattsalate der Saison mit Kalamata Oliven,
Paprikastreifen und Tomatendressing

Gegrillte Hühnerspieße
mit glacierten Zuckerschoten, Kirschtomaten und Ronen-Meerrettich-Kartoffelpüree
oder

Gegrilltes Lachsfilet „Teriyaki“
Limetten Risonioto und Kräuterespuma

Schwarzwälder-Kirsch 2.0
Schokoladenbisquit, Sauerkirschen-Ragout, Mascarpone mousse

€ 44,00* pro Person

Menü 3.2

Tafelspitz Consommé
mit Wurzelgemüse und Limetten Grießnockerl

Rosa Kalbsrücken
glacierte Karotten, Kartoffelmousseline, Portweinjus
oder

Filet vom Zander
gratiniert mit Kräuterpankobrösel, Granny-Smith-Risotto

Apfel und Birne
Apfelparfait, karamellisierte Birnen, Minzschaum

€ 49,00* pro Person

*Geben Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die Anzahl der gewählten Hauptspeisen bekannt und erhalten Sie eine Ermäßigung von € 5,00 auf den oben genannten Menüpreis. Bei Gruppen ab 25 Personen ist die Bekanntgabe vorab verpflichtend.



Menü 3.3

Duett vom Lachs aus dem Passeiertal
Lachstartar, gebeizter Lachs,
Sauerrahmmousse, Kräutersalat, Orangenkaviar

Rosa Rinderfilet
Rinderfiletscheiben, Kartoffelstrudel, Portweinschalotten, Morchel-Rahm
oder
Zanderfilet im Pergamentpapier gedämpft, Kirschtomaten, La Ratte Kartoffel, Zucchini und
Kräuteröl

Schokolademousse von der Valrhona Schokolade

€ 52,00* pro Person

*Geben Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die Anzahl der gewählten Hauptspeisen bekannt und erhalten Sie eine Ermäßigung von € 5,00 auf den oben genannten Menüpreis. Bei Gruppen ab 25 Personen ist die Bekanntgabe vorab verpflichtend.



4-Gang

Menü 4.1

Rindercarpaccio

Scheiben vom heimischen Rinderfilet, Grana Padano Späne, alter Balsamico, Ruccola

Cremesuppe von der Strauchtomate mit Gin Espuma

Rosa Barbarie Entenbrust

mit Schokoladenrotkraut, Gnocchi, Preiselbeerjus

oder

Medaillons vom Seeteufel,

Basmati-Wildreis, Papaya-Lauch-Ragout und Kräuteröl

Duett von Zwergorange und Guanaja

Kumquats Mousse, Guanajamousse, eingelegte Zwergorangen, Schokoladenblätter

€ 54,00* pro Person

Menü 4.2

Mediterraner Ciabattasalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola,
Oliven und Grana Padano

Getrüffelte Selleriecremesuppe

Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste

mit Sauerrahmspätzle, Brokkolimousseline und Cognacsauce

oder

Im Safransud pochierter schottischer Lachs

an Sesam Wildreis und geschmortem Fenchel

Zitronengras Crème Brûlée

Schokoladenblätter und Orangensorbet

€ 58,00* pro Person

*Geben Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die Anzahl der gewählten Hauptspeisen bekannt und erhalten Sie eine Ermäßigung von € 5,00 auf den oben genannten Menüpreis. Bei Gruppen ab 25 Personen ist die Bekanntgabe vorab verpflichtend.



5-Gang

Menü 5.1

Sauerrahm Blinis mit Räucherlachstartar und Orangenkaviar

Tomaten-Consommé mit Ricotta-Täschchen

Gebrautes Zanderfilet auf Wasabi Püree und Pflaumenragout

Basilikumsorbet mit kühlem Prosecco

Kalbsrückenmedaillons im Ganzen gebraten
an Pak Choi, wildem Brokkoli, Kartoffelkroketten und Madeirarahm

Himbeer Soufflé

Weißes Schokoladeneis aus Oreylis Schokolade

€ 64,00



Vegetarische Alternativen

VORSPEISEN

Knackige Blattsalate mit Kalamata-Oliven,
Paprikastreifen und Tomaten Vinaigrette
€ 8,50

Ruccolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten,
Oliven, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan (Vegan-ohne Parmesan)
€ 9,50

Curry-Linsensalat
mit sardischen Ziegenkäse und Papadams
€ 11,50

Caesar's Salad mit gehobeltem Parmesan
€ 14,50

SUPPEN

Klares Süppchen von der sizilianischen Strauchtomate,
frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauch-Ciabatta (Vegan-ohne Ciabatta)
€ 8,50

Thailändische sauer-scharfe Geflügel-Samtsuppe
mit Kokosmilch, Champignons, Koriander, Sojasprossen und Jungzwiebeln
€ 9,50



HAUPTGÄNGE

Gnocchi auf Süßkartoffelpüree
mit Schwarzkümmel, Kardamom und kühlem Bauernjoghurt
€ 14,50

Gebratene Parmesanpolenta
mit Ragout von saisonalen Pilzen und gebackenem Salbei
€ 15,50

Cous Cous Taboulet mit gegrillten Auberginen und
Sugo von sonnengetrockneten Kirschtomaten und frischem Basilikum
€ 14,50

Risotto mit Sizilianischer Peperonata
Taleggiokäse und 12 Jahre altem Balsamico
€ 15,50

DESSERTS

Halbgefrorenes von der Mango
Exotische Früchte / Passionsfrucht
€ 9,50

Ananas Carpaccio
mit Juzu und Zitronen- Sorbet
€ 9,50

Sorbet
€ 2,50 pro Kugel