



Tagesmenu

Montag, 10. Oktober 2022

VORSPEISEN

Duo vom schottischen Lachs mit Gurke und Sauerrahm
Duo of Scottish salmon with cucumber and sour cream

Quinoasalat mit geräuchertem Tofu und mariniertem Gemüse 
Quinoa salad with smoked tofu and marinated vegetables 



Krustentier-Raviolo auf Spinat und Zitronen Beurre Blanc
Shellfish Raviolo on spinach and lemon Beurre Blanc

SUPPEN

Consommé «Marialine»

Kürbiscremesuppe mit Krevetten
Cream soup of pumpkin with shrimps



SAFT

Saft von Spinat, Gurke, Federkohl, Birne und Ingwer 
Juice of spinach, cucumber, kale, pear and ginger 

HAUPTGÄNGE



Gebratener Puschlaver Lammrücken auf Bohnengemüse und Thymianjus
Roasted saddle of lamb from Poschiavo with bean vegetables and thyme jus

Glasiertes Steinbuttfilet auf herbstlicher Gemüse-Minestrone und Kräutersalat
Glazed turbot fillet with autumn vegetable-minestrone and herb salad

Grünes Gemüse vom Wok mit frittiertem Ei 
Stir fried green vegetables with fried egg 

DESSERTS

Geeister Nougat mit Himbeercoulis und Chantillycreme
Iced Nougat with raspberry coulis and Chantilly cream

Grünes Apfel Granité 
Green Apple Granité 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten
Choice of Swiss and international cheeses