

speiseKAMMER

Tavolata – Das Tischbuffet

Dezember bis Mai – Great American Food – Cajun/Creole/TexMex

Juni bis Dezember – East meets West – Asiatisch trifft auf Europa

Gerne auch Klassisches von der Nase bis zum Schwanz



Eine Auswahl aus dem Programm
Klassisch

Vorspeisen:

- Graubrotcarpaccio mit Waldpilzen
- Ribelmais-Dätschli mit Ofenzwiebelcreme
- Paradeiser mit Schweizer Mozzarella, Basilikum und altem Gölles Essig
- Hirschcarpaccio mit Granatapfel und Parmesan
- Schüssel gemischter Salate zum Schöpfen (dazu Croutons, Kerne und drei Dressings: Joghurt, Vinaigrette, Balsamico)
- Suppe: Kürbissuppe mit Watter Most

zum Preis von kulinarischen CHF 89.00 pro Person

*die Gerichte können abweichen, je nach Saison und Verfügbarkeit

Hauptgänge:

- Rosa Kalbsschulter, Geschmorrte Lammstotzen, Zander unter der Kartoffelkruste, Adlerfisch
- Karotten-Graupenrisotto, Kräuter- Polenta, Kartoffel-Gratin, Gnocchi, Käse-Teigtaschen
- Jungspinat, gefüllte Artischocken, Tomatisiertes Ofengemüse, Bohnenbündel, Pastinaken- Püree, Glaciertes Gemüse, Geschmorrte Minirübli

Dessert:

- Vermicelles mit Vanillecreme
- Himbeertartlet mit Beeren
- Zwetschgencake mit Sorbet
- Glacevariation mit heissen Beeren, Banane, Mandeln, Schokosauce mit Karamel