

## Menu du jour du 16 décembre 2018

### Les potages

Crème de maïs aux dés d'avocats,  
popcorn et magret de canard fumé



Potage de légumes italien  
aux pâtes, écailles de parmesan et pistou de basilic

### Les premiers

Filet de sandre du Lago Maggiore  
sur choucroute à la sauce aux lard  
et miettes de pain noir « pumpernickel »



Wan-tan fritte farcie de pousses et de tofu  
sur salade de légumes à l'asiatique, sauce « sweet chili »  
et vermicelles de riz croustillantes

### Salade



Salade iceberg au dressing au yaourt et pomme « Granny Smith »

Ou, alternativement, un saladier de salade mixte pour votre table entière

### Les plats principaux

Suprême et cuisse de coquelet du Valle Spluga sur crème d'épinards  
aux pommes dauphine et jus aux herbes

Epaule de bœuf black angus du Val Fex braisée  
aux chou rave et polenta bramata à la crème



Gnocchi de pommes de terre à la crème de chanterelles  
aux feuilles de choux de Bruxelles et noix

*Chaque plat principal peut aussi bien être commandé  
comme premier, et vice versa*

### Les desserts

Sorbet au citron vert et kiwi et tuile à la noix de coco

Tartelette de myrtilles à la glace caramel

Choix de fromages ou corbeille de fruits

## Tagesmenu vom 16. Dezember 2018

### Suppen

Mais-Cremesuppe mit Avocado-Ecken,  
Popcorn und geräucherter Entenbrust



Italienische Minestrone  
mit Pasta, gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto

### Vorspeisen

Filet vom Zander aus dem Lago Maggiore  
auf Sauerkraut mit Specksauce  
und Pumpernickelbröseln



Gebackener Wan Tan gefüllt mit Sprossen und Tofu  
auf asiatischem Gemüsesalat, Sweet-Chili-Sauce  
und knusprigen Glasnudeln

### Dinner Salad



Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing und « Granny Smith »-Apfel

Oder lieber eine Schüssel mit gemischtem Salat für den ganzen Tisch?

### Hauptgerichte

Brust und Keule vom Stubenküken aus dem Valle Spluga  
auf Spinatcreme mit gebackenen Kartoffelkrapfen und Kräuterjus

Geschmorte Rindsschulter vom Fexer Black Angus Rind  
mit Kohlrabi-Gemüse und cremiger Bramata Polenta



Kartoffelgnocchi mit Pfifferling-Rahmsauce,  
Rosenkohlblättern und Nüssen

*Generell gibt's jedes Hauptgericht auch als Vorspeise  
und jede Vorspeise als Hauptgericht*

### Desserts

Limetten- und Kiwi-Sorbet mit Kokosnusshüppe

Heidelbeer-Törtchen mit Karamell-Eis

Früchtekorb oder Käseplatte