

Gruppen

Je nach Anlass, Wunsch und Saison stellen wir Euch
unsere Menüvorschläge zusammen.

Hier Eine kleine Idee, was wir machen.

Wir freuen uns auf ein Telefon.

Frühling

Gurken-Minz-Mojito mit Hamburger

•

Kalbs-Steak am Stück gebraten in der Alp-Selva-Käse-Kruste
dazu hausgemachte Quarkpizokel und Ratatouillestrude

•

Hausgemachtes Joghurt-Thymian-Panna-cotta mit Himbeer-Espuma

Sommer

Frisches Tomaten - Alpkäse Carpaccio an Joghurt-Pfefferminz-Sauce

•

Hausgemachte Karotten-Ingwer Suppe

•

Rindsfilet am Stück gebraten

mit Kräutersauce serviert mit hausgemachten Haselnussspätzli und Gemüse

•

Hausgemachtes Pfefferminzeis mit frischen marinierten Erdbeeren

Herbst

Valser Steinpilzmousse mit Nüsslisalat

•

Kürbis-Parmesan-Ravioli mit Amarettihauch

•

Valser Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Birnen und Preiselbeermarmelade

• |

Hausgemachter Zitronen-Mandel-Kuchen mit hausgemachtem Amarettieis

Gruppen

Winter

Alaska-Wild-Lachs Carpaccio

mariniert mit Basilikum Pesto serviert mit Salat Bouquet

•

Hausgemachte Weisswein Suppe mit Kürbis-Kern-Öl garniert

•

Schweinsfilet im Teig

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

•

Warmer Schokoladen-Orangen-Kuchen mit Glühwein-Zabayone