

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen

Tranchen vom Tafelspitz

mit frischem Meerrettich, Radiesli und Buchweizenknusper

ZWISCHENGÄNGE

Spaghetti

«à la Fastatsch»

Aglio, Olio e Peperoncini

Tom Kha Gai

mit Poulet und Zitronengras

Caponetti

*mit Wirz, Kefen und
Lenzerheidner Bergkäse*

HAUPTGÄNGE

Lammhuft

*mit eingelegten Dörraprikosen,
grünen Bohnen, Brätler
Kartoffeln und Pommery Senf*

Pot au feu

*von Süss- und Salz-
wasserfischen mit jungem
Wintergemüse*

Pilz-Burger

*mit Vollkorn-Bergbrot,
Champignons und
Guacamole*

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Dessert

mit Schokolade

«Americana» Traubensorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben