

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

Gebeizter Lachs
mit marinierten Gurken, Buttermilch und Kaviar

ZWISCHENGÄNGE

Saccottini
mit Rohschinken, Ricotta-
creme und Brunnenkresse

**Prättigauer
Hochzeitssuppe**

Äplermagronen
mit Röstzwiebeln, Apfelmus
und Käseschaum

HAUPTGÄNGE

Roastbeef
auf Grillgemüse, Buttersauce
und Ofenkartoffeln

Felchenfilet
mit Apfel, Beurre-Blanc
Schaum und Linsen-Gemüse

Sobanudeln Asia-Style
mit knackigem Gemüse
und Miso-Sauce

DESSERTS

Vanille Scone
mit hausgemachter clotted cream und Beeren

Pfirsichsorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben