



WEIHNACHTSMENUE

FINGERFOOD

Ab 10 Portionen

Vegetarisch

- * Chicoréesalat mit Blutorange und Walnüssen
3,50
- * Schwarzwurzelsalat mit Petersilienöl
3,30
- * Schmorkürbissalat mit gezupftem Ziegenkäse und Kürbiskernkrokant
3,90
- * Rote Beete Tatar mit orientalischen Gewürzen, Ziegenkäsecreme Walnüssen und Trockenobst
3,50

Fleisch

- * Rindertatar mit Parmesancreme, Pinienkernen und Frisée
4,90
- * Bündner Fleisch mit Silberzwiebel-Gewürzgurkenrelish und Pumpernickel
4,50
- * Entenlebermousse mit Apfelchutney und Pumpernickelerde
4,90
- * Entensalat „asiatisch“ mit Sesam, Sojapilzen und Reiscrunch (Pankocrunch)
4,30
- * „Tiroler Pilzsalat“ mit Speck, Schüttelbrotknusper Olivenöl und Schnittlauch
4,10

Fisch

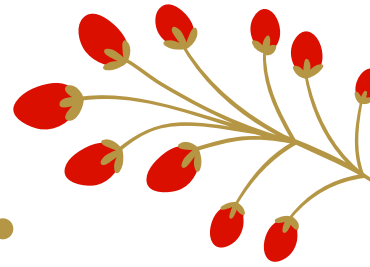
- * Saiblingstatar mit Booskopapfel, Rettich und Radieschen
4,50
- * Asiatischer Thunfisch-Tatar mit Zitronengras und Avocado
4,90

Dessert

- * Bitterschokoladenmousse mit Gewürzorange Ragout und Kekscrumble
3,90
- * Birnen Crumble mit Vanilleschmand
3,50



BUFFET



Vegetarisch

- * Salatbuffet (gemischter Blatt- & Feldsalat) // Toppings (Speck, Croutons, Birne, Walnuss, Roquefort-Käse, Rote Bete, karamellisierte Kürbiskerne)
// Dressings (Kartoffeldressing und/oder Himbeerdressing)
4,95
 - * Rote-Bete-Creme-Süppchen mit Wasabi-Schmand
5,90
 - * Maronencremesüppchen mit Zimt-Croutons
5,90
- * Kürbisrisotto mit marinierten Kürbiswürfeln und Amarettini-Crunch
11,50
- * Ge grillter Spitzkohl auf Steckerübenpürée und Macadamiacrunch
12,90

Fleisch*

- * Zarte Barbarie-Entenkeule auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödeln und Beifuß-Jus, dazu Maronen und Preiselbeeren
15,50
- * Wildschweinragout im Gewürz-Preiselbeer-Jus mit hausgemachten Spätzle
16,90

Fisch

- * Seeteufel auf Spitzkohl-Apfel-Gemüse dazu Nussbutterkartoffelpürée
21,90

