

menu

Kulinarische Reise

20. März 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Thunfisch-Sashimi | Calamansi | 22
Sojasoße | Frühlingszwiebeln

SUPPE

Consommé | Berner Röllchen | 7
Schnittlauch

oder

 Tomatencremesuppe | Kokos | 7
Basilikum | Grissini

ZWISCHENDURCH

Grammelknödel | Paprika-Spitzkraut | 22
Junglauch | Kümmeljus

oder

 Rote-Bete-Brokkoli-Quiche | 14
Ziegenkäse | Blattsalat | Tzatziki

HAUPTGANG

Adlerfisch | Honigtomaten | Haselnuss | 32
Bärlauch-Tarhonya | Grüner Spargel |
Zitronen-Thymian-Schaum

oder

Kalbskotelett | Babykarotte | 32
Wilder Brokkoli | Tagliatelle |
Morchelrahmsauce

oder



Ofenkartoffel | Babyspinat | Ricotta | 22
Pinienkerne | Grillgemüse | Sauerrahmdip

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Banane | Schokolade | Karamell 14

oder

Vanille | Rahbarer | Mandel 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kindermenü*

Der Menüpreis beträgt € 70,00 pro Erwachsenen bzw. pro Kind ab 15 Jahren. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Wir können auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00 Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter Vorbehalt!