

menu

Kulinarische Reise

27. Februar 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Hummer | Mango | 22
Basilikum-Zitronensorbet

SUPPE

Geflügel-Consomme | 7
Kräuter-Farce Nockerl | Buchenpilze

oder

 Karotten-Cremesuppe | Ingwer | 7
Kerbel | Obers | Schüttelbrot

ZWISCHENDURCH

Gegrillter Pulpo | Junglauch | 22
Bohnen-Ragout | Cimmichurri

oder

 Falafel | Rotkraut | Tabbouleh | 14
Granatapfel | Tsatsiki

HAUPTGANG

Rotbarbe | Zucchini | Tomate | 32
Safran-Olive- Risotto | Grenoble

oder

Saltimbocca vom Kalb | Marktgemüse | 32
Spinat-Gnocchi | Thymian-Jus

oder



Zucchini-Picatta | Stracciatella | Rucola | 22
Oliven | Honigtomaten-Sauce

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Dulce | Himbeer | Tonkabohne 14

oder

Croissant | Banane | Schokolade 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!