

EASTER TASTINGS BUFFET  
PRANZO – MITTAGESSEN - LUNCH 09 04 2023

Insalata verde alle Erbette e Dressing alla Mela  
Grüner Salat mit Kräutern und Apfeldressing  
Green Salad with Herbs and Apple Dressing

Terrina di Carni Bianche, Noci e Cavolo Viola Fermentato ai Semi di Carvi  
Terrine aus weißem Fleisch, Walnüssen und fermentiertem Purpurkohl mit Kümmel  
Terrine of White Meat, Walnuts and Fermented Purple Cabbage with Caraway Seeds

Quiche di Cavolfiore ed Emmentaler  
Quiche mit Blumenkohl und Emmentaler  
Cabbage and Emmentaler Quiche

Selezione di Formaggi  
Auswahl an Käsesorten  
Cheese Selection

"Orzotto": Silser Gerste, Erbsen und Kamille  
"Orzotto": Silser Gerste, Erbsen und Kamille  
"Orzotto": Silser Gerste, Erbsen und Kamille

Crema di Zucca, Carote e Zenzero  
Creme von Kürbis, Karotte und Ingwer  
Pumpkin Creme, Carrots and Ginger

Pasta al Ragu' di Manzo Bio di Montagna  
Nudeln mit Ragu vom Bio-Bergrind  
Pasta with Bio Berg Beef Ragu'

Capra di Montagna al Forno con Patate Arrosto al Timo  
Gebackene Bergziege mit Bratkartoffeln und Thymian  
Baked Mountain Goat with Tyme Potato Roast

Sformato di Manzo in Crosta con Carote in Millefoglie  
Rinderflan in Kruste mit Karotten in Millefeuille  
Beef Casserole in Crust with Carrots in Millefoglie

Rotolo di Verza in Sfoglia, Beurre Blanc e Grani di Senape  
Kohlroulade in Blätterteig, Beurre Blanc und Senfkörner  
Puffed Cabbage Roll, Beurre Blanc and Mustard Seeds

Filetto di Salmerino della Valposchiavo al Cartoccio, Burro Affumicato, Bietole e Barbabietole  
Saiblingfilett aus dem Valposchiavo «al Cartoccio», geräucherte Butter und Rüben  
Char Fillet from Valposchiavo "al Cartoccio", smoked butter and beets

Yogurt con Confettura di Mirtilli  
Joghurt mit Heidelbeerkonfitüre  
Yogurth with Blueberries Jam

Torta di Mele Boskoop con Crema Siffice alla Vaniglia  
Boskoop-Äpfelkuchen mit Vanille Weiches Kreme  
Boskoop Apple Pie with Vanilla Soft Cream

Chf 50