

ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

Samstag, 30. Juni 2018

Abendessen

Thunfisch-Carpaccio mit Limetten-Sauerrahm-Sauce
Frutiger Stör-Kaviar und Gemüse-Perlen

oder

Tomaten-Essenz mit Mozzarella-Nocken

⌘ ⌘

Salat-Buffer

⌘ ⌘

Rosa gebratene Enten-Brust
mit Orangen-Pfeffer-Sauce

oder

Gebratenes Schweins-Kotelett
mit Jäger-Sauce

als Beilage:

Bündner Pizokel

Rosenkohl mit Speck-Würfel

oder aus unserer vegetarischen Küche:

Bündner Spätzli-Spinat-Pilzgratin

⌘ ⌘

Käse und Früchte

oder

Tiramisu mit marinierten Kirschen

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch

Dieses Menu servieren wir Ihnen gerne von 19.00 bis 20.30 Uhr

ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

Saturday, 30th June 2018

Dinner

*Tuna Carpaccio with lime sour-cream sauce
Frutiger Sturgeon caviar and vegetable pearls*

or

Tomato essence with Mozzarella dumpling

⌘ ⌘

Salad buffet

⌘ ⌘

*Rosé fried duckling breast
with oranges-pepper sauce*

or

*Roast pork cutlet
with hunter's style sauce*

as garnishing:

Small flour dumplings Grison style

Brussels sprouts with bacon

or from our vegetarian kitchen:

Gratinated small flour dumplings with mushrooms

⌘ ⌘

Cheese and fruits

or

Tiramisu with marinated cherries

Please ask the waiter for any supplement

Unless it is not otherwise noted we use Swiss meat

This menu will be served from 7 pm until 8.30 pm