

ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

Dienstag, 3. Juli 2018

Abendessen

Variation von Räucher-Fischen
mit Sahne-Meerrettich und Toast

oder

Bündner Gerstensuppe

⌘ ⌘

Salatbuffet

⌘ ⌘

"Cordon bleu"

Gefülltes Kalbs-Schnitzel
mit Schinken und Käse in der Brot-Panade
mit Zitronen-Ecke und Preiselbeeren

oder

Grilliertes Schweine-Steak
mit Basilikum-Rahmsauce

als Beilage:

Rosmarin-Bratkartoffeln
Zweierlei Karotten mit Erbsen

⌘ ⌘

Käse und Früchte

oder

American-Cheesecake
mit Williams-Schaum und Birnen-Sorbet

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

Tuesday, 3rd July 2018

Dinner

*Variation of smoked fishes
with horseradish cream and toast*

or

Swiss barley soup

⌘ ⌘

Salad buffet

⌘ ⌘

"Cordon bleu"

*Bread-crumbed veal escalope
stuffed with ham and cheese
with lemon and cranberries*

or

*Fried pork steak
with basil cream sauce*

as garnishing:

*Browned rosemary potatoes
Two coloured carrots with green peas*

⌘ ⌘

Cheese and fruits

or

*American-Cheesecake
with Williams mousse and pear sorbet*

Ask the waiter for any supplement

Unless it's not otherwise noted we use Swiss meat

This menu will be served from 7 pm until 8.30 pm