

ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

Freitag, 6. Juli 2018

Abendessen

Lauwarmes Quark-Soufflé
mit Sesam-Basilikum-Vinaigrette
und Landrauch-Schinken

oder

Kraftbrühe mit Trüffel-Ravioli

⌘ ⌘

Salat-Buffer

⌘ ⌘

Pochierte Lachs-Tranche
mit Sherry-Safran-Cremesauce

oder

Grilliertes Kalbs-Steak
mit Kräuterbutter

als Beilage:

Gemüse-Reis

Zweierlei Mini Patisson

⌘ ⌘

Käse und Früchte

oder

Sommerliche Sorbet-Variation
von Citrus-Früchten und gebratenem Pfirsich

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

Friday, 6th July 2018

Dinner

*Luke-warm curd soufflé
with sesam basil vinaigrette
and smoked ham*

or

Clear chicken soup with truffle ravioli

⌘ ⌘

Salad buffet

⌘ ⌘

*Poached salmon slice
with Sherry saffron cream sauce*

or

*Grilled veal steak
with herb butter*

as garnishing:

Vegetable rice

Two colored mini patisson

⌘ ⌘

Cheese and fruits

or

*Crêpes with caramelized banana
Vanilla ice cream and chocolate sauce*

*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*