

Speisen Angebot I

Vorspeisen

Vitello Tonato (Kalbsrücken mit Thunfischsauce)
Hirschrücken im Ganzen gebraten mit Preiselbeeren
Tomaten Mozzarella mit Pesto
Entenbrustscheiben auf Krautsalat

Salate

Kartoffelsalat
Gurkensalat
Karottensalat
Blattsalate mit Hausdressing

Hauptspeisen

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut
Walser Käsknöpfle mit Schmelzwiebeln

Dessert

Tiramisu im Glas
Topfenstrudel (Quarkstrudel)

Preis pro Person € 36,00
Kinder € 18,00

Speisen Angebot II

Vorspeisen

Anti Pasti

Vitello Tonnato (Kalbsrücken mit Thunfischsauce)

Räucherfisch von Forelle und Lachs mit Kren

Roastbeef mit Senfsauce

Salate

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Tomatensalat

Karotten- Krautsalat

Hauptspeisen

Hirschbraten mit Semmelknödel, Rotkraut und hausgemachte
Preiselbeermarmelade

Krautschupfnudeln (Vegetarisch)

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schoko Mousse im Glas mit Beeren

Preis pro Person € 36,00

Kinder € 18,00

Speisen Angebot III

Vorspeisen

Canapes mit Schinken und Käse in verschiedenen Variationen

Räucherfisch von Forelle und Lachs mit Kren

Anti Pasti

Suppe

Walser Käsesuppe mit Röstzwiebeln

Salate

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Karotten - Krautsalat

Blattsalate mit Hausdressing

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Stroganoff vom Rind dazu Hausgemachte Spätzle

Käsebrenneselknödel mit Kräuter-Käsesauce

Dessert

Creme Brûlée mit Beeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 36,00

Kinder € 18,00