

# Menü

11. April 2009

## Guten Appetit

wünscht Ihr Küchenchef  
Manfred Gamper  
mit seiner Küchencrew

## W einempfehlung

Pinot Grigio „Punggl“      2007      € 24,00  
- Nals & Magreid - Entiklar -  
*blumige Fruchtnote, sehr elegant, kräftig und mineralisch im Gaumen, tolle Länge,  
anspruchsvoll, trocken*

Lagrein Kretzer      2007      € 23,00  
- Stiftskellerei Muri Gries-  
*dezent Frucht, leicht, rund und frisch im Gaumen, trocken*

Lagrein „Schweizer“      2006      € 33,00  
- Franz Haas-  
*schwarze Johannisbeere, Brunellen, intensives Buquett, sehr angenehmer Trunk,  
tolles Finale, trocken*

## Vital Menü

Bedienen Sie sich an  
unserem Salatbuffet

\*\*\*\*

Blattsalate  
mit pochiertem Freilandei  
und Schwarzbrotcourtons

\*\*\*\*

Spaghetti  
mit Pesto und Tomatenwürfel

\*\*\*\*

Gekochter Tafelspitz  
mit Salsa Verde  
Boulliongemüwestreifen

\*\*\*\*

Salat von der Nektarine  
mit Vanille- und Naturjoghurteis

## Menü

Bedienen Sie sich an  
unserem Salatbuffet

\*\*\*\*

Rindercarpaccio  
mit marinierten Terlaner Spargeln gefüllt  
Zitronenolivenöl und Parmesanspäne

\*\*\*\*

Schwarze & weiße Cavatelli  
mit Meeresfrüchten  
und gebratenem Rotbarbenfilet

\*\*\*\*

Gebratene Seezunge  
mit Kerbelschaum  
auf gedünstetem Fenchel  
Basmatireis

ODER

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit Pinienkernenkruste  
Topinamburtörtchen, Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Zitronentarte mit Erdbeeren  
und Pistazieneis