

## Mittagessen



### **Ihr Küchenchef empfiehlt heute:**

*Salat alla „Nicoise“  
mit grünen Bohnen, Thunfisch, Kartoffelwürfeln, Paprika, Oliven und Kapern*

*Kalbsconsommé mit Blumenkohl Brunoise und Schnittlauch*

*Pasta Penne alla Genovese  
Penne mit Pesto und geschmolzenen Tomaten*

*Saftgoulasch vom Schwein mit pikantem Letscho-Gemüse an Kartoffelpüree*

*Lauwarme Zwetschkenschnitte mit Sahne*

**Gerne servieren wir Ihnen alle unsere Hauptgänge mit Salzkartoffeln**

### **Unser Vegetarisches Angebot**

*„Tiroler Käsesalat“  
Provolone Käse, Zwiebeln, Tomaten und saure Gurken*

*Gemüsecremesuppe mit Käse-Sahnehäubchen*

*Pasta Penne alla Genovese  
Penne mit Pesto und geschmolzenen Tomaten*

*Feuriges Letscho-Gemüse auf Stäbchen-Kartoffeln*

### **Weinempfehlung**

#### **Weisswein**

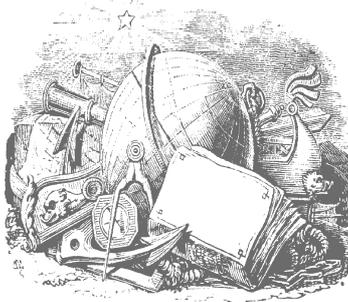
*Colombella Blanc  
aus Frankreich*

*Flasche 75 cl 19.00 €*

#### **Rotwein**

*Chateau Carmarsac A.O.C.  
aus Frankreich*

*Flasche 75 cl 22.00 €*



*Wir servieren Ihnen Hauswein Rot und Weiss  
Trauben- und Grapefruitsaft*

**Kalte Vorspeisen**

**1** *Salat alla „Nicoise“  
mit grünen Bohnen, Thunfisch, Kartoffelwürfeln, Paprika, Oliven und Kapern*

**2** *„Tiroler Käsesalat“  
Provolone Käse, Zwiebeln, Tomaten und saure Gurken*

**Suppen**

**3** *Kalbsconsommé mit Blumenkohl Brunoise und Schnittlauch*

**4** *Gemüsecremesuppe mit Dillsahne -Haube*

**Warme Vorspeise**

**5** *Pasta Penne alla Genovese  
Penne mit Pesto und geschmolzenen Tomaten*

*Auswahl an frischen Saisonsalaten  
und verschiedene Dressings an unserem Buffet*

**Hauptspeisen**

**6** *Gebackene Calamari „à la Romana“ mit Ajoli-Dipp  
und Kartoffelnocken in Spinatrahm*

**7** *Tranchen von der Putenbrust mit BBQ-Sauce, serviert mit  
Zuckerschoten und Kartoffelstäbchen*

**Aus der Mannschaftsküche**

**8** *Saftgoulasch vom Schwein mit pikantem Letscho-Gemüse an Kartoffelpüree*

**Dessert**

**9** *Lauwarme Zwetschkenschnitte mit Sahne*

**10** *Eisbecher mit Papayasauce*

**Zuckerfrei:** *Bananen-Quarkspeise*

*Bitte genießen Sie leckeren Käse vom Buffet*

*Kaffee oder Tee, normal oder koffeinfrei, Tee fein sortiert.*

**GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN**

*Ihr Küchenchef  
**Peter Schulze***

*Ihr Maitre d'Hotel  
**Lars Gröning***