

# MENÜ

Gröden, am 9. März 2010



## Salat vom Buffet

Südtiroler Speck mit Apfelmeerrettich  
und hausgemachten Bauernbrot  
(eigenes Brot) →



Blumenkohlcremsuppe mit krossem Parmaschinken →  
oder

Hausgemachte Auberginenravioli  
auf Zucchini-creme und Pecorinoschaum  
(eigene Kartoffelnocken  
mit Tomatensauce und Basilikum) →

oder  
„Rigatoni“ nach „Amatriciana“ Art  
(eigene Nudeln) →



Lammkeule rosa gebraten mit Selleriepüree  
und gefüllte Zucchini →  
oder

Gekochter Rindstafelspitz mit „Salsa Verde“,  
glasierte rote Beete und Schnittlauchkartoffel →

### Für unsere Vegetarier:

Kaltes Joghurt-Gurkenstüppchen  
mit Garnelen im Teigmantel  
(Garnele ohne Teigmanten) →



### Dessert des Tages:

Traubensäckchen mit Glühweinespuma

oder

Bananenmousse auf Erdbeerspiegel, →  
Nougatparfait mit eingelegten Ananas, →

Käsevariation, →  
Frisches Obst der Saison, →  
Gemischtes Eis →

### Weinempfehlung:

Gavi di Gavi  
Villa Sparina  
Euro 23,00

Merlot Riserva  
Schwanburg  
Euro 29,00

# MENU

Val Gardena, 9 marzo 2010



## Insalata dal buffet

Speck dell'Alto Adige con rafano alla mela  
e pane del contadino fatto in casa  
(pane senza glutine) →



Crema di cavolfiore con prosciutto di Parma croccante →  
oppure

Ravioli alla melanzana fatti in casa  
su crema di zucchini e schiumetta al pecorino  
(gnocchi di patate senza glutine  
con salsa al pomodoro e basilico) →

oppure  
Rigatoni all'amatriciana  
(pasta senza glutine) →



Cosciotto d'agnello con purè di sedano  
e zucchini ripiene →  
oppure

Bollito di manzo con salsa verde,  
barbabietola glassata e patate all'erba cipollina →

### Per i nostri vegetariani

Zuppetta fredda di yogurt e cetriolo  
con gamberoni in manto croccante  
(gamberone senza pastella) →



### Dessert del giorno:

Fagottino all'uva con espuma al vin brulé

oppure

Mousse alla banana su specchio di fragole, →  
Semifreddo alla gianduia con ananas marinato, →

Variatione di formaggi, →  
Frutta fresca di stagione, →  
Gelato misto →

### Suggerimenti di cantina:

Gavi di Gavi  
Villa Sparina  
Euro 23,00

Merlot Riserva  
Schwanburg  
Euro 29,00

# MENU

Gardena Valley, 9. March 2010



Salad choice from our bar

South Tyrolean bacon with apple-horseradish  
and homemade brown bread  
(gluten-free bread) ☞



Cauliflower cream soup with crispy Parma ham ☞  
or

Homemade "Ravioli" filled with eggplant  
on courgettes cream and "Pecorino"-cheese whip  
(gluten-free potatoes gnocchi  
with tomatoes sauce and basil) ☞

or

"Rigatoni" in "amatriciana"-Style  
(gluten-free pasta) ☞



Roasted leg of lamb with celery puree  
and filled courgettes ☞

or

Boiled beef with green sauce,  
glazed beetroots and chives potatoes ☞

For our vegetarians

Cold yogurt-cucumber soup  
with fried shrimps  
(grilled shrimp) ☞



Dessert of the day:

Crêpe-parcel filled with grapes with mulled wine espuma

or

Banana mousse on strawberries sauce, ☞  
Nougat parfait with marinated pineapple, ☞

Variety of cheeses, ☞

Fresh fruits of the season, ☞

Variety of ice cream ☞

Our suggestion:

Gavi di Gavi  
Villa Sparina  
Euro 23,00

Merlot Riserva  
Schwanburg  
Euro 29,00