


# MENÜ




Gröden, am 18. Februar 2010





## Salat vom Büffet


Südtiroler Speck mit hausgemachtem Bauernbrot  
und Apfelmeerrettich  
(eigenes Brot) 



Consommé von der roten Beete mit Gemüserauten   
oder  
Auberginen-„Lasagnette“ mit Mozzarella und Oliventapenade  
(eigene „Lasagnette“)   
oder  
„Spaghetti“ mit Knoblauch, Olivenöl und Paprika  
(eigene Nudel) 








Lammkarree rosa gebraten mit Kartoffelrösti,  
geschmorte Paprika und Thymianjus  
(eigene Rösti)   
oder  
Schweinsrückensteak  
mit Tomaten und Taleggio gratiniert  
auf Blattspinat und Kartoffelkroketten  
(eigene Rösti) 

Für unsere Vegetarier:  
Kartoffelhalbmonde mit Zucchinifülle,  
Butter und Graukäse  
(eigene „Ravioli“ mit Kräuter Ricottafülle) 



## Dessert des Tages:

After Eight Halbgefrorenes mit Erdbeer-Basilikumstüppchen 

oder  
Creme Brulé mit Orangenaroma und Kiwi,   
Mousse von der Milkschokolade  
mit karamellisierten Filoteigblätter  
(ohne Teigblätter),   
Käsevariation,   
Frisches Obst der Saison,   
Gemischtes Eis 

## Weinempfehlung:

Sylvaner Pacherhof  
Euro 23,00


Rosso Piceno Velenosi  
Euro 23,00

# MENU




Val Gardena, 18 febbraio 2010





## Insalata dal buffet


Speck tirolese con pane del contadino fatto in casa  
e rafano alla mela  
(pane senza glutine) 



Consommé di barbabietola e rombi di verdure   
oppure  
Lasagnette di melanzane con mozzarella e olive  
(lasagnette senza glutine)   
oppure  
Spaghetti aglio, olio e peperoncino  
(pasta senza glutine) 









Carré di agnello con "rösti" di patate,  
peperoni brasati e jus al timo  
("rösti" senza glutine)   
oppure  
Steak di sella di maiale  
gratinato con pomodori e taleggio  
su spinaci e crocchette di patate  
("rösti" senza glutine) 

Per i nostri vegetariani  
Mezzelune di patate ripiene con zucchini,  
burro e formaggio grigio  
(ravioli senza glutine ripieni di ricotta alle erbe) 



## Dessert del giorno:

Semifreddo all'After Eight con salsina di fragole e basilico 

oppure  
Creme Brulé con aroma all'arancia con kiwi,   
Mousse di cioccolato al latte  
con sfoglie di pasta filo caramellate  
(senza sfoglie di pasta filo),   
Varietà di formaggi,   
Frutta fresca di stagione,   
Gelato misto 

## Suggerimenti di cantina:

Sylvaner Pacherhof  
Euro 23,00

Rosso Piceno Velenosi  
Euro 23,00


# MENU

---




Gardena Valley, 18<sup>th</sup> February 2010





Salad from our buffet

South Tyrolean bacon with home made bread  
and apple-horseradish  
(gluten-free bread) 




Beetroots consommé with vegetable rhombs   
or  
Aubergine "Lasagnette" with mozzarella and olives  
(gluten-free "lasagnette")   
or  
"Spaghetti" with garlic, olives oil and chilly  
(gluten-free pasta) 




Loin of lamb with potatoes "rösti",  
braised peppers and thyme jus  
(gluten-free "rösti")   
or  
Steak of saddle of pork  
gratinated with tomatoes and taleggio-cheese  
on spinach leaves and potato croquettes  
(gluten-free "rösti") 

For our vegetarians:






Potatoes half moons filled with courgettes,  
butter and gray cheese  
(gluten-free "Ravioli" filled with herbs cottage cheese) 



Dessert of the day:

After Eight parfait with strawberry and basil sauce 

or

Crème Brulé with orange taste and kiwi,   
Milk chocolate mousse  
with caramelized filo pasty leaves  
(without filo pastry leaves),   
Cheese assortment,   
Fresh seasonal fruits,   
Ice cream 

Wine suggestions:

Sylvaner Pacherhof  
Euro 23,00

Rosso Piceno Velenosi  
Euro 23,00

