



GEBURTENMENÜ

VORSPEISEN

Zweierlei vom Bündner Rauchlachs
mit kleiner Kartoffelrösti
und Honig-Senf-Sauce

oder

Minestrone
mit gebratener Rotbarbe (FAO 57)
und Basilikum-Pesto

oder

Blattsalat «Quadro» mit Gartenkräutern,
Ei und Frühlingszwiebeln

HAUPTSPEISEN

Medaillon vom Bachsaibling (FAO 05)
mit Buttermilch-Meerrettichschaum,
Reis und jungem Blattspinat

oder

Wiener Backhendl
mit Preiselbeeren und Zitrone,
Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse

oder

Carnaroli-Risotto mit Erbsen,
Zuckerschoten, Artischocken
und gebackenem Taleggio

NACHSPEISEN

Cheesecake mit frischen Beeren
und Aprikosensorbet

oder

Karussell von frischen Früchten
und Beeren mit Mangosorbet

BIRTH MENU

STARTERS

Duo of Graubünden smoked salmon
with potato rösti,
and honey mustard sauce

or

Minestrone
with red mullet filet (FAO 57)
and basil pesto

or

'Quadro' leaf salad with garden herbs,
egg and spring onions

MAIN COURSES

Medaillon of brook trout (FAO 05)
with buttermilk horseradish foam,
rice and spinach

or

Viennese fried chicken
with cranberries and lemon,
parsley potatoes and vegetables

or

Carnaroli risotto with peas
Sugar snap peas, artichokes
and baked Taleggio

DESSERTS

Cheesecake with fresh berries
and apricot sorbet

or

Plate of fresh fruits and berries
with mango sorbet