



GEBURTENMENÜ

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit geräuchertem
Rehschinken (AUT), Portwein-Preiselbeer-
Dressing und eingelegtem Kürbis

oder

Kürbis-Schaumsuppe mit Kokosnuss,
Jakobsmuschel (JP) und Passionsfrucht

oder

Blattsalat «Quadro» mit Ei,
Radieschen und Croûtons

HAUPTSPEISEN

Medaillon vom Swiss Alpin Lachs
mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln,
mariniertem Apfel und Merrettich

oder

Rindshuftstreifen «Stroganov»
mit Spätzli und buntem Gemüse

oder

Konfierte Süsskartoffel
mit Linsen-Chili, Spinat,
Soja-Frischkäse und Koriander

NACHSPEISEN

Schokoladen-Törtchen
mit pochierter Birne,
Macadamia und Vanille

oder

Karussell von frischen Früchten
und Beeren mit Mangosorbet

BIRTH MENU

STARTERS

Lamb's lettuce with smoked venison (AUT)
Port wine-cranberry dressing
and pickled pumpkin

or

Pumpkin soup with coconut,
scallops (JP) and passion fruit

or

'Quadro' leaf salad with egg,
radishes and croutons

MAIN COURSES

Swiss Alpine salmon medaillon
with leaf spinach, parsley potatoes,
marinated apple and horseradish

or

Beef Stroganoff
with spaetzle and vegetables

or

Confit sweet potato
with lentils chili, spinach,
soy cream cheese and coriander

DESSERTS

Chocolate Tartlet
with poached pear
macadamia nuts and vanilla

or

Plate of fresh fruits and berries
with mango sorbet