

Menuangebot Bankette

Sommer 2010

Kalte Vorspeisen

Aldensalat

gemischter Blattsalat mit Ei, Oliven und Balsamico-Dressing
17

Rindscarpaccio

mit Trüffelöl und Parmesan
24

Lauwarmer Spargelsalat

25, mit Riesencrevetten
21, mit Schottischem Rauchlachs
18, nature

„Vitello Tonnato“

mit Kapern, Oliven und Limone
24

„San Daniele“ Rohschinken

mit Cantalupmelone und Portweinreduktion
22

Suppen

Gazpacho Andaluz

mit klassischen Beilagen
18

Erbsenschaumsuppe

mit frischer Minze und Granny Smith
16

Tomaten-Holunderconsommé

mit frischem Basilikum und Eismeershrimps
18

Melonenkaltschale

mit weissem Portwein
16

Zwischengerichte und/oder Hauptgerichte

Spargelrisotto

mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanspähen

21

Filet vom Atlantik-Steinbutt

mit grünem Spargel und Rotweibuttersauce

26 / 42

Sautierte Jakobsmuscheln

auf Kefengemüse mit Mango-Chutney und Vanilleöl

24 / 42

Gebratene Gänseleber

auf caramelisierten Pfirsichen und Péche-Mignonjus

28

Hauptgänge - Fleisch

Gebratene Maispoulardenbrust

mit Quarkküchlein, sautierten Frühlingszwiebeln und Cassis-Sauce

39

Tranchen vom Schweizer Kalbsfilet im Kräutermantel

mit glacierten Babykarotten, Herzoginkartoffeln und Portweinjus

52

Rosa gebratener Rinderrücken

mit sommerlichem Marktgemüse, Kartoffelkräpfen und Sauce Béarnaise

46

Grilliertes Rindsfilet

auf Blattspinat mit Kartoffelgratin, frischen Waldpilzen und Portweinjus

49

Hauptgänge - Fisch und Krustentiere

Grilliertes Lachssteak

auf Spargelrisotto, mit geschmorten Cherry-Tomaten und Safransauce
40

Gebratenes Zanderfilet mit Lachstatar

auf Zucchettifäden, Nusskartoffeln und Krustentiersauce
42

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet

auf lauwarmem Kartoffelsalat, geschmorte Babyartischocken und Pesto
39

Ausgelöster Hummer Thermidor

mit Lauchgemüse und Ricottagnocchi
54

Desserts

Limonen Panna Cotta

auf Erdbeercarpaccio mit frischer Minze
15

Dunkles Schokoladenmousse

Zitronensorbet und Kirschkompott
17

Piña Colada-Parfait

mit Ananas-Chillichutney
16

Käseauswahl

17 (3 Sorten)

Rahm-Glacé – Schokolade, Erdbeer, Vanille, Banane, Rosmarin, Olivenöl

Sorbet – Himbeer, Zitrone, Kiwi

Pro Kugel 4.50, mit Rahm CHF 1.50

Gerne stellen wir für Sie auch ein Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen und beraten Sie persönlich bei einem Aperitif im ALDEN Hotel Splügenschloss.

Fleischdeklaration: Rind CH/USA; Kalb CH; Schwein CH; Geflügel CH/F; Wild CH; Lamm NZ; das US-Rindfleisch kann mit Antibiotika oder anderen Hormonen erzeugt worden sein. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken.