

## Vorspeise eingesetzt

„Dreierlei von der Tomate“

Tomaten-Tandoorimousse mit geräucherter Wachtelbrust

Kressepraline vom hausgebeiztem Heilbutt  
auf einem Relish von gelben Strauchtomaten

Weißer Tomatenjoghurt mit gekräuterter Steakhüfte  
und Potpourri von marinierten Wildkräutern

## Buffet

### Pasta „Aktiv-Station“

„Fiori Tartufo“

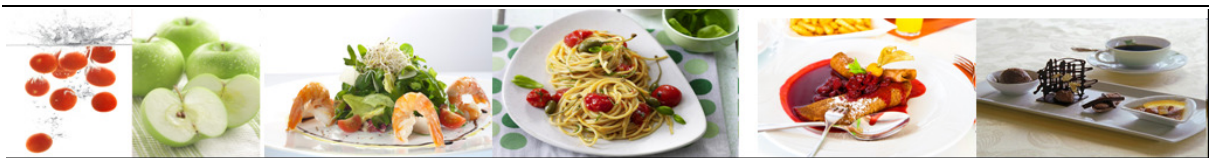
mit Trüffel und Ricotta gefüllte Pasta in feiner Mascarpone,  
Reggiano Parmesan und Ciabatta-Olivenchips

„Fettucine“

Frische Fettucine in mild-scharfen Anapurnacurry nach altem Rentamt  
und Pecorino Vasco Sassetti

„Ravioli Antipasti“

mit eingelegtem Kräutergemüse gefüllte Pasta in frischer  
Tomatensauce und Chinata Paprika



## Beef „Aktiv-Station“

„Tournedos vom argentinischen Weiderind“  
kurz gegrillte Filets mit diversen Salz- und Pfeffersorten  
und feinem Whiskeyflavour

*Salze:* rotes Hawaii Pacifik Salz, Rötung durch roten Ton  
Natürlich gewachsene Salzflakes

Pazifisches Meersalz aus dem Roterlenrauch

Portugiesisches Flor de Sal aus dem Atlantik

*Pfeffer:* Melange Noir Mischung aus schwarzem Kubeben-,  
Lang- und Malabarpfeffer

Bunter Pfeffer (schwarz, rosa, weiß, grün)

Knoblauchpfeffer

„geschmorte Bäckchen vom argentinischem Weiderind“  
in kräftiger Banyuls-Jus

*dazu:*

gebratene Artischocke trifft Schnippelbohne

Schmorgemüse vom Bäckchen mit kleinen Wurzeln, Kartoffel-  
Pinienkernkuchen und lauwarmer Salat von blauen Kartoffeln



## Fisch „Aktiv-Station“

„Atlantik-Wolfsbarsch“

saftig gebratene Loups mit Croûtongeröstel und Safran-Muschelsauce

„24 Stunden Seeteufel“

langsam gegarte Medaillons aus dem Pecannußöl-Kräutervakuum

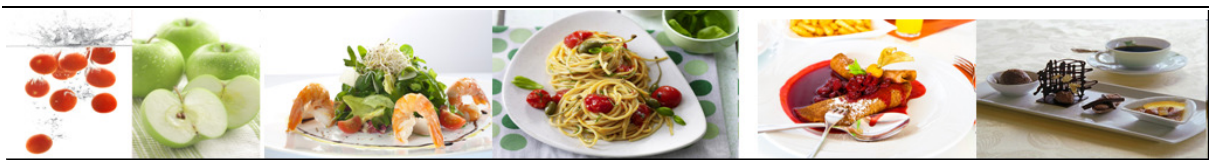
*dazu:*

konfierter Frühlauch, Kohlrabi-Pastinakenfondue, Gorgonzola-Gnocchi  
und Carnarolisotto mit mariniertem See gras

## Berkel-Schneidemaschine

„San Daniele Schinken und toskanische Fenchelsalami“

hauchdünn aufgehobelt mit verschiedenen Mühlenbrot  
Nuss-Pesto und Chutneys von der roten Stachelbeere,  
Steier-Schalotte, Aprikose



### **Süße Petiscos feine Kleinigkeiten**

Pralinenlollis Campari-Orange, Zitronengras, Himbeer-Chili

Mandel-Butterkeksmousse mit Kirschen im Glas

Geflämmte Apfeltarte mit Zimtblütencreme

Kleiner Schokoladenwürfel mit Mango und Krokant

Frische Früchte mit Maracujasugo

Petits Fours

### **Falscher Crepes Suzette „Aktiv-Station“**

frisch geschlagene Grand Manier Sabayon

Crepes dünn ausgebacken mit Orangenfilets und Orangensud  
mariniert, dazu Vanillecrèmeeis

