

Captain's Dinner: Menus & Getränke-Auswahl

Menus

Frühling (März – Mai)

Saisonale Blattsalate mit Cherrytomaten und Mozzarella, an einem weissen Balsamico-Honig-Dressing

Maispouardenbrust mit Kräuterschaum, Bärlauchrisotto und konfierte Tomaten

Panna Cotta mit Erdbeercoulis

Vegetarische Variante

Bärlauchrisotto mit Kräuterschaum & konfierten Tomaten



Sommer (Juni – August)

Sommersalat mit Avocado und gerösteten Kernen, an einem Balsamico-Dressing

Schweinsnierstück aus dem Ofen, auf Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse (immer ohne Peperoni)

Joghurt-Aprikosen Dessert mit Amaretti

Vegetarische Variante

Gnocchi mit Pesto und buntem Marktgemüse



Herbst (September – November)

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rehgeschnetzeltes mit Butterspätzli, Rosenkohl und Marroni

Vermicellestörtchen

Vegetarische Variante

Herbstteller mit Butterspätzli, Rosenkohl und Marroni



Winter (Dezember – Februar)

Kartoffelsuppe mit Lauch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliatelle

Tobleronemousse

Vegetarische Variante

Risotto Milanese mit Parmesansplittern dazu servieren wir einen Salat



Getränke

Inbegriffen

5dl Valser (mit oder ohne Kohlensäure) oder ein Süssgetränk (33cl)

2.5 dl Weiss- oder Rotwein

1 Kaffee, Espresso oder Tee

Weine

Weisswein

Melodias Torrontés
Torrontés, Trapiche, Mendoza (ARG)

Maradeur Petite Arvine Valais AOC
Petite Arvine, Cordonier & Lamon, Wallis (CH)

Rotwein

Rivola VDT
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Bodegas Rivola, Castilla y León (ESP) 75 cl

Pinot Noir de Salquenen AOC
Pinot Noir, Cordonier & Lamon SA, Wallis (CH)

