

Menü- Vorschlag 1

Salat nach Jägerart

* * *

Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstangen

* * *

*Scheibe vom Rindsrücken an Bearner Sauce
Herzoginkartoffeln
Farbenfrohes Gemüseensemble*

* * *

*Schwarze und weisse Schokoladenmousse
an zweierlei Fruchtsaucen*

Menü- Vorschlag 2

*Perlhuhnterrinen mit Apfel-Lauchsalat
an Cumberland-Sauce*

* * *

*Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklösschen
und Basilikumstreifen*

* * *

*Rinds- und Kalbsmedaillon auf zweierlei Saucen
Schlosskartoffeln
Erlesenes Marktgemüse*

*Feigencreme im Schokoladenkörbchen
an Pfefferminzsorbet und verschiedenen Fruchtsaucen*

Menü- Vorschlag 3

*Hirschfilet in Burgundersülze auf Gemüsevinaigrette
Boskop-Orangen-Salat an geräucherten Entenbruststreifen*

* * *

Ravioli mit Steinpilzen

* * *

*Scheibe vom Rehrücken an Holunderessenz
Kartoffelklösschen
Rotkohl an Merlot-Birne
Glasierte Kastanien*

* * *

*Koriandersorbet an Honigmousse
mit verschiedenen Früchten*

Menü- Vorschlag 4

*Entenlebermousse mit gebratener Wachtelstelze
Salatbouquet mit Himbeerdressing*

* * *

Kartoffelgnocchi mit Rucolapesto an Bresaolarose

* * *

*Scheibe vom Kalbsfilet an Barolosauce
Kartoffelkrusteln
Frisches Marktgemüse*

* * *

*Giandujamousse an Safraneis
auf Johannisbeersauce*

Menüvorschläge

Cresta Palace Hotel Celerina

Menü- Vorschlag 5

*Rauchlachsmousse an Meerrettichschaumparfait
Kleines Brioche*

* * *

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Käsestäbchen*

* * *

Nudeln mit Steinpilzen an Trüffelöl

* * *

*Mit Thymian gebratenes Kalbskarree an Calvadossauce
Röstikroketten
Variation von frischem Marktgemüse*

* * *

Grand Marnier Eisauflauf

* * *

Kleingebäck aus unserer Pâtisserie

Menü- Vorschlag 6

*Junge Blattsalate an Waldpilzen mit
Balsamico-Vinaigrette*

* * *

Karottencremesüppchen

* * *

*Fischeintopf mit Dill und Noilly Prat
im Kartoffelpüree-Ring*

* * *

*„Nodino“ vom Kalb am Stück gebraten an schwarzer Trüffelsauce
Griß-Gnocchi
Frisches Marktgemüse*

* * *

Variation von Engadiner Käse an Früchtebrot

* * *

Dreierlei exotische Sorbets und ihre Früchte

* * *

Kleingebäck aus unserer Pâtisserie

Menüvorschläge

Cresta Palace Hotel Celerina

Menü- Vorschlag 7

Variation von Fischterrinen an Dillsauce

* * *

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Kräuterstängelchen*

* * *

*Ragoût von Waldpilzen
auf frischen Nudeln an leichter Rahmsauce*

* * *

Zitronensorbet mit Champagner Louis Roederer

* * *

*Am Stück gebratenes Tschierver Rindsfilet an
Balsamicosauce „Modena“
Kartoffeln nach provenzalischer Art
Marktfrisches Gemüse*

* * *

Variation von Engadiner Käse an Birnenbrot

* * *

Dessertteller „Cresta Palace“

* * *

Kleingebäck aus unserer Patisserie

Menü- Vorschlag 8

*Perlhuhnterrinen mit
Preiselbeeren und Cumberland-Sauce*

* * *

Kresseschaumsuppe mit Rohschinkenwürfelchen

* * *

*Mit Lachs gefüllter Seezungenring
auf roten Linsen an leichter Weissweinsauce*

* * *

Granatapfelsorbet mit Campari

*Entenbrust an Orangensauce
Williamskartoffeln
Marktfrisches Gemüse*

Variation von Engadiner Käse an Früchtebrot

*Waldbeeren
mit Mangofächer und Schokoladenmousse*

Kleingebäck aus unserer Patisserie

Menüvorschläge

Cresta Palace Hotel Celerina

Menü- Vorschlag 9

*Im Wodka marinierte Lachs-Blumen
Dillsauce und Meerrettich-Sahne*

* * *

Hummerkraftbrühe

* * *

Blätterteigpastetchen mit grünem Spargel und Morcheln

* * *

Passionsfruchtsorbet

* * *

*Gegrillte Medaillons vom Rind und Kalb
Burgundersauce und Limettenjus
Hausgemachte Butternudeln
Frisches Marktgemüse*

* * *

Variation von Engadiner Käse an Fruchtebrot

* * *

*Halbgefrorenes „After Eight“
Weinschaumcreme mit Bailey's*

* * *

Kleingebäck aus unserer Patisserie

Menü- Vorschlag 10

Salatbouquet mit Seezungenstreifen an Pesto

* * *

Hummersuppe

* * *

Gebratenes Wachtelbrüstchen auf kleinem Ratatouille-Beet

* * *

Champagnersorbet

* * *

*Rindsfilet Wellington an Trüffelsauce
Berny-Kartoffeln
Variation von marktfrischen Gemüse*

* * *

Grosses Dessert- und Käsebüffet

* * *

Kleingebäck aus unserer Patisserie

Menü- Vorschlag 11

*Carpaccio vom marinierten Rindsfilet an Rucolasalat
begleitet von Parmesanspänen und Trüffeldressing*

* * *

*Schaumige Miesmuschelsuppe mit Hummerstückchen
und Safranfäden*

* * *

Entenstopfleberravioli an Portweinsauce

* * *

*Duett von Kalbsmedaillon und Riesenkrevette an
Burgundersauce
Basilikumrisotto
Erlesenes Gemüse der Saison*

* * *

Käseteller "Cresta Palace"

* * *

*Mangoisparfait im Baumkuchenmantel
an Grenadinesauce*

* * *

Kleingebäck aus unserer Patisserie

Menü- Vorschlag 12

*Hummerterrine im Spargelmantel mit Kaviar an Kefirsauce
begleitet von Salatbouquet an Brombeerdressing*

* * *

Wachtelconsommé mit Trüffelklösschen und Topinambourchips

* * *

*Seeteufelfilet an gelber Paprikasauce mit Thymianrösti
und glasierten Frühlingszwiebeln*

* * *

Safransorbet mit Champagner

* * *

*Heimisches Rindsfilet an grüner Pfeffersauce
Kartoffelplätzchen in der Sesampanade
Gemüserauten*

* * *

*Calvadoskäse und Soto Bosco
an Früchtebrot und Traubensauce*

* * *

*Himbeer-Baisertörtchen mit Kamillen-Limettensorbet
auf farbenfrohem Fruchtensemble*

* * *

Kleingebäck aus unserer Patisserie