

## JA-SAGER-MENÜ

### VORSPEISE AM PLATZ SERVIERT

\* Geräucherte Tranche von der Albforelle an knackigem Salaten grüner Thaispargel im Reispapier mit Steinpilzen und aufgeschlagenem Limettenöl

### ZWISCHENGANG AM PLATZ SERVIERT

\* Carpaccio von mariniertem Sommergemüse dazu gratinierter Picandou Ziegenfrischkäse mit Kräuterpesto

### HAUPTGANG AM PLATZ SERVIERT

\* Filet vom Kalb und Rind an Koriander-Ziegenmilchschaum und Rotweinjus mit geschmorten grünen Bohnen, dazu milder Thymian Kartoffelgratin

### VEGETARISCHE ALTERNATIVE

\* Gebratene Hirse-Sommerkräutermedaillons mit mediterranem Gemüse-Pot au feu an fruchtiger Ananas-Sauce

### DESSERT-GLÄSCHEN VOM BUFFET

- \* Kleine Gläschen mit Joghurt-Quark-Schmand-Creme von der Limette
- \* Mousse au Chocolat auf beschwipsten Waldbeeren
- \* Blaubeer-Macadamia-Dessert mit Biscuit