

Chalet Nr. _____

Data: _____

Abbiamo messo assieme alcuni piatti da gustare nel vostro chalet.

Potete ordinare alla reception la vostra cena fino alle ore 11:00. Nel quadro della nostra pensione di coccole, la cena è inclusa nel prezzo. La cena sarà servita tra le ore 17:00 e le ore 18:00 nello chalet. Le porzioni sono dimensionate per 2 persone ad un costo di 20,00 € per il servizio, 10,00 € per ogni persona in più.

Il nostro highlight / Qualcosa di diverso



Raclette per 2 persone

⑤

- * manzo locale, tacchino dal "Flinglhof" dalla nostra valle, vitello, suino, speck dal „Langenerhof"
- * verdure stagionali alla griglia
- * saporite salse
- * formaggio

Fonduta per 2 Persone

⑥

- * manzo locale, tacchino dal "Flinglhof" dalla nostra valle, vitello, suino
- * verdura del giardino
- * varie salse fatte in casa



Se avete richieste particolari, vi chiediamo di chiarirlo alla reception e se è possibile vi veniamo incontro.

___ Per. **INSALATA MISTA**

___ Per. **VARIAZIONE DI ANTIPASTI**

SECONDI PIATTI A SCELTA

(Le porzioni sono calcolate per 2 persone)

___ Per. Raclette

oppure

___ Per. Fonduta

oppure

___ Per. Guance di vitello brasate con finferli, "rösti" di riso selvatico e radici di prezzemolo  ①

oppure

___ Per. Rumsteak Dry Aged con burro nero alle erbe e verdura grigliata  ②

oppure

___ Per. Spezzatino di cervo con cavolo rosso e polenta di verdure ①


oppure

___ Per. Filetto di salmerino locale su cime d'abete, lenticchie di montagna, patate  ③

oppure

PIATTI VEGETARIANI

(Le porzioni sono calcolate per 1 persona)

___ Per. Canederli pressati di ortica con ravanello bianco  ④

oppure

___ Per. Polpettone di quinoa e verdure con crema di radice di prezzemolo   ③

oppure

___ Per. „Gröstl“ vegano con pinoli e funghi porcini    ③

oppure

ALTERNATIVA PER BAMBINI:

(Le porzioni sono calcolate per 1 persona)

___ Per. Lasagna gratinata ②

oppure

___ Per. Chicken – Nuggets con patate al forno ②

___ Per. **VARIAZIONE DI DESSERT**

oppure

___ Per. **VARIAZIONE DI FORMAGGI** 

senza lattosio



senza glutine



vegetariano



Il nostro team di cucina vi vizierà con deliziose prelibatezze.
Con pochi passi la vostra cena sarà pronta da gustare!

①

Posizionare la padella con il piatto di carne sul piano di cottura per riscaldarsi. Nel frattempo, temperare i contorni nel forno a 110°.

②

Temperare la cocotte nel forno a 90° per 10 minuti.

③

Temperare la cocotte nel forno a 110° per 10 minuti.

④

Cuocere i canederli a fuoco lento per 10 minuti. La guarnizione viene servita con esso a temperatura ambiente.

⑤

Per riscaldare la piastra, collegare l'apparecchio e accenderlo al livello più alto.

⑥

Mettere la pentola della zuppa sul fornello per riscaldarla. Poi accendete la pasta combustibile e usatela per tenerla calda.