

# Neujahrsbrunch 2019

Blattsalate, angemachte Salate, Garnituren und Saucen  
Nüsslisalat, Zupfsalat, Tomatensalat, Rüebli-salat, Randensalat, Gurkensalat  
Gehacktes Ei, Kürbiskerne, Croutons, Schnittlauch



Kalbfleischscheiben mit Kapern – Limettenemulsion  
Krustentierplatte mit Hummer, Jakobsmuscheln, Riesencrevetten und verschiedenen Saucen  
Rauchfischspezialitäten mit Dill – Senf Sauce oder Rahmmeerrettich  
Rollmops und Sahnehering mit Zwiebelringen  
Lachsmedaillon und Krustentiere mit Cocktailsauce  
Eingelegtes Grillgemüse mit Kräuterpesto  
Mariniertes Siedfleisch mit Kürbiskernöl und Radieschen  
Gemüsesticks mit Dip  
Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse  
Käse aus Maran



Geflügelbouillon mit Gemüse und Reis



Rib – eye vom Weiderind mit Rotweinschalotten  
Kassler und Aroslerli auf Sauerkraut  
Zanderfilet mit Kohlrabinudeln und Estragon  
Kartoffel – Lauchgratin, Kräuterkartoffeln, Tagliatelle, Reis und Gemüse



Apfelstrudel, Russischer Zupfkuchen, Zwetschgenwähe  
Aprikosenkompott, Apfelkompott, Beerenkompott  
Fruchtspieße  
Tobleronemousse  
Vanillepudding  
Milchreis  
Griesflammerie  
Vanillesauce, Schokoladensauce, Beerensauce

Arosa, 1. Januar 2019