

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