



Unsere Halbpensionsmenüs in der Woche vom 12. bis 18. September 2011

*Nos menus de la demi-pension de la semaine de 12 au 18 septembre 2011*

(\*) Auswahl zwischen Fleisch - Fisch - vegetarisch oder alternativ Pasta dazu Dessertwahl

*(\*) Choix entre les plats de viande - poisson - végétarien ou pâtes et choix du dessert*

### **Montag, 12. September 2011**

Vorspeisenbuffet nach Art des Hauses

*Le buffet des hors d'œuvres à la mode Europa*

Minestrone

*Minestrone*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien

*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*

*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Fächer von der Barbarieentenbrust mit Ingwerdip \*

Chinesisches Gemüse und Basmatireis mit schwarzem Sesam

*Éventail du suprême du canard Barbarie au dip de gingembre*

*Légumes chinois et riz basmati au sésame noir*

Goldbrassenfilet auf pochierem Wirsingblatt mit Estragon- Senfkornsauce \*

Tomatiertes Kartoffelpüree

*Filet de dorade sur feuille du chou de Milan pochée à la sauce à l'estragon et grains de moutarde*

*Pommes purée tomates*

Chinesisches Gemüse auf pochierem Wirsingblatt mit Basmatireis \*

*Légumes chinois sur feuille du chou de Milan pochée et riz basmati*

Mariniertes Ananascarpaccio mit Himbeersorbet

*Carpaccio d'ananas mariné et sorbet de framboise*

Pistazieneis mit Mandelgebäck

*Glace à la pistache et biscuit aux amandes*



**Dienstag, 13. September 2011**

Bresaola an Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette  
*Bresaola sur salade mâche à la vinaigrette de pommes de terre*

Selleriecrèmesuppe mit Tomatenwürfel  
*Crème de céleri aux dés de tomates*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*  
*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Kalbsvrossen an heller Rahmsauce mit sautierten Champignons \*  
Glasierte Karotten und Pilaw-Reis  
*Blanquette de veau à la sauce crème blanche aux champignons sautés*  
*Carottes glacées et riz pilav*

Zarte Lachsklösschen an Safranrahmsauce \*  
Geschmorte Dillgurken und gebratene Kartoffelkugeln  
Tendre quenelles de saumon à la sauce crème au safran  
*Concombres braisés à l'aneth et pommes parisienne*

Pilaw-Reis mit geschmorten Dillgurken und glasierte Karotten \*  
*Riz pilav aux concombres braisés à l'aneth et carottes glacées*

Gezuckertes Apfelkuchlein mit Calvadosrahm  
*Petit gâteau aux pommes sucrées à la crème au Calvados*

Espresso- Krokanteis mit Vanillerahm  
*Glace à l'expresso et nougatine à la crème vanillée*



**Mittwoch, 21. September 2011**

Engadiner Hochzeitsflan mit Knusperspeck  
*Flan nuptial engadinois au lardon croquant*

Sauerampfersuppe mit Rahmhaube  
*Potage à l'oseille au bonnet de crème*

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Cerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Spaghetti aus dem Val Bedretto mit Salami und Bergkäse  
*Spaghetti de la vallée Bedretto au salami et fromage de montagne*

Thurgauer Sauerbraten mit Apfelwein  
Hausgemachte Spätzli und Butterromanesco  
*Rôti du bœuf braisé à la Thurgovie aigre au cidre*  
*Spaetzli faits maison et romanesco au beurre*

Zürcher Erdbeeromelette mit Vanillesauce  
*Omelette aux fraises zurichoise à la sauce vanille*



**Donnerstag, 15. September 2011**

Kalbfleischterrinen mit Pistazien und Orangenfilets  
*Terrine de veau aux pistache et filets d'oranges*

Gemüsekraftbrühe mit schwarzen Fagotinis  
*Consommée de légumes aux fagotinis noirs*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*  
*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Rosa gebratener Neuseeländischer Lammrücken an mediterranem Jus \*  
Peperonata und gebratene Raclette Kartoffeln  
*Selle d'agneau de la Nouvelle Zélande rôti rose au jus méditerrané*  
*Peperonata et pommes raclette sautées*

Pochierter Dorsch auf Gemüse- und Tomatensauce \*  
Gebratene Zucchinischeiben und roter Camargue Reis  
*Filet de merluche poché sur sauce aux légumes et tomates*  
*Rondelles de courgettes rôties et riz camarguaise rouge*

Gebratene Raclette Kartoffeln und Zucchinischeiben mit Gemüse- und Tomatensauce \*  
*Pommes raclette et rondelles de courgettes sautées à la sauce aux légumes et tomates*

Griessflammerie mit Himbeersauce und Minze  
*Flamrie de semoule à la sauce aux framboises et menthe*

Sorbet Colonel  
*Sorbet Colonel*



**Freitag, 16. September 2011**

Hausgeräucherter Lachs mit Dill- Senfsauce und frittierten Kapern  
*Saumon fumé à la sauce à l'aneth et moutarde et câpres frites*

Brokkolipüreesuppe mit gerösteten Pinienkernen  
*Purée de brocoli aux pignons grillés*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*  
*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Schweins Cordon Bleu mit Zitronengarnitur \*  
Grüner Spargel und Petersilienkartoffeln  
*Cordon Bleu de porc à la garniture de citron*  
*Asperges vertes et pommes persillées*

Gebratene Rotbarbenfilets mit grünem Curry \*  
Gedünstete Zuckerschotten und Gemüse Couscous  
*Filets de rouget meunières au curry vert*  
*Pois mange-tout étuvés et couscous aux légumes*

Grüner Spargel mit Petersilienkartoffeln und Zuckerschoten \*  
*Asperge vert aux pommes persillée et pois mange-tout*

Dessertteller mit süßen Köstlichkeiten  
*Assiette de dessert aux délices douces*



**Samstag, 17. September 2011**

Melonenfächer mit Ingwer und Honig mariniert und Bündner Rohschinken  
*Éventail de melon au gingembre et miel au jambon cru des Grisons*

Rindskraftbrühe mit Gemüseperlen  
*Consommé de bœuf aux perles de légumes*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*  
*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Rindspillard mit Kräuterbutter \*  
Blumenkohl Polnische Art und Pommes Frites  
*Paillard de bœuf au beurre aux fines herbes*  
*Chou-fleur polonais et pommes frites*

Pochiertes Heilbuttfilet an Petersilienrahmsauce \*  
Sautierte Cherry Tomaten und Wildreis  
*Filet de flétan poché à la sauce crème au persille*  
*Tomates cerise sautées et riz sauvage*

Blumenkohl auf Polnische Art mit sautierten Cherry Tomaten und Schmelzkartoffeln \*  
*Chou-fleur polonais aux tomates cerise sautées et pommes fondantes*

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Baileys Sauce  
*Mousse au chocolat marbrée à la sauce au Baileys*

Vanilleeis mit Waldbeeren  
*Glace à la vanille aux baies de bois*



**Sonntag, 18. September 2011**

Blätterteigravioli mit Schinken und Dörrtomaten Füllung und Apfel- Selleriesalat  
*Ravioli à la pâte feuilletée farcie au jambon et tomates séchées à la salade de pommes et céleri*

Rotes Paprikasüppchen mit Mandelblättchen  
*Petite soupe aux poivrons rouges aux feuilles d'amandes*

Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Zerealien  
*Buffet de salades, sauces divers et céréales*

Pasta mit verschiedenen Saucen und Parmesan \*  
*Pâtes aux sauces divers et Parmesan*

Gebratenes Hirschentrecôte an Wildrahmsauce \*  
Rosenkohl mit Speck und Lyoner Kartoffeln  
*Entrecôte de cerf sauté à la sauce gibier*  
*Chou de Bruxelles au lard et pommes lyonnaise*

Gebratenes Felchenfilet vom Bodensee an Himbeer- Balsamicobutter \*  
Rahmspinat und Salzkartoffeln  
*Filet de féra du lac de Constance sauté au beurre de framboise et balsamique*  
*Épinards à la crème et pommes nature*

Lyoner Kartoffeln mit Rosenkohl an Butter und Rahmspinat \*  
*Pommes lyonnaise et chou de Bruxelles au beurre et épinards à la crème*

Feigen- Vanilleparfait mit Brombeersauce  
*Parfait de figues et vanille à la sauce aux mûres*

Stracciatellaeis mit Orangenfilets  
*Glace Stracciatella aux filets d'oranges*