

Chalet Nr. _____

Datum: _____

Wir haben hier einige Speisen für Sie zusammengestellt, die Sie in Ihrem Chalet genießen können. Sie können Ihr Abendessen bis 11:00 Uhr an der Rezeption bestellen, im Rahmen unserer Verwöhn Pension ist es im Preis inbegriffen. Das Essen wird zwischen 17:00h und 18:00h serviert. Die Portionen sind für 2 Personen bemessen und es werden 20,00 € für den Service berechnet, für jede weitere Person 10,00 €.

Unser Highlight / Mal was Anderes



Raclette

für 2 Personen

⑤

- * heimisches Rind, Truthahn vom Flinghof von unserem Tal, Kalb, Schwein, Speck vom Langenerhof
- * saisonales Grillgemüse
- * leckerer Saucendialog
- * Käse

Fondue

für 2 Personen

⑥

- * heimisches Rind, Truthahn vom Flinghof von unserem Tal, Kalb, Schwein
- * junges Gartengemüse
- * auserwählte hausgemachte Saucen



Spezialwünsche bitte an der Rezeption abklären und wenn es uns möglich ist erfüllen wir es Ihnen gerne.

___ Per. **GEMISCHTER SALAT**

___ Per. **KALTE VORSPEISEN VARIATION**

HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL

(Die Portionen sind für 2 Personen berechnet)

___ Per. Raclette

oder

___ Per. Fondue

oder

___ Per. Geschmorte Kalbswangen mit Pfifferlingen, Wildreisrösti & Petersilienwurzeln  ①

oder

___ Per. Rumsteak Dry Aged mit schwarzer Kräuterbutter & Grillgemüse  ②

oder

___ Per. Hirschpfeffer mit Blaukraut & Gemüse Polenta ①

oder

___ Per. Heimisches Saibling Filet auf Fichtenwipfelbeet, Berglinsen & Urkartoffeln  ③

oder

Vegetarische Gerichte

(Die Portionen sind für 1 Person berechnet)

___ Per. Brennesselpressknödel mit weißem Rettich  ④

oder

___ Per. Quinoa – Gemüselabchen an Petersilienwurzelcreme   ③

oder

___ Per. Veganes Bauerngröstl mit Zirbelnüsse & Steinpilzen    ③

oder

Für unsere kleinen Gäste

(Die Portionen sind für 1 Person berechnet)

___ Per. Gratinierte ofenfrische Lasagne ②

oder

___ Per. Chicken – Nuggets mit Ofenkartoffeln ②

___ Per. **DESSERTVARIATION**

oder

___ Per. **KÄSEPLATTE**

laktosefrei



glutenfrei



vegetarisch



Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit leckeren Köstlichkeiten.
Mit nur wenigen Schritten ist Ihr Abendessen bereit zum Genießen!

①

Die Pfanne mit dem Fleischgericht zum erwärmen auf die Herdplatte stellen. Die Beilagen in der Zwischenzeit bei 110° im Ofen temperieren.

②

Die Kokotte für 10 Minuten im Ofen bei 90° temperieren.

③

Die Kokotte für 10 Minuten im Ofen bei 110° temperieren.

④

Die Knödel für 10 Minuten im kochenden Wasser köcheln lassen. Die Beilage wird mit Zimmertemperatur dazu serviert.

⑤

Zum Erhitzen der Platte das Gerät einstecken und auf die höchste Stufe einschalten.

⑥

Den Suppentopf zum Erwärmen auf die Herdplatte stellen. Anschließend die Brennpaste anzünden und damit warmhalten.