

# 1. August abends auf See

## **Rauchforellentatar Gurkengel, eingelegte Radieschen Dillöl und Sauerrahm**

*Tartare de truite fumée  
Gelée de concombre, radis marinés, Huile à l'aneth et crème acide*

*Smoked trout tartare  
Cucumber gelée, pickled radishes, dill oil and sour cream*

## **Essenz von Strauchtomaten Kräutergnocchi, Mostbröcklistreifen**

*Essence de tomates en grappe  
Gnocchi aux herbes, Lanières de Mostbröckli*

*Vine tomato essence  
herb gnocchi, strips of Mostbröckli*

## **Kalbsrücken am Stück rosa gebraten Morchelrahmsauce Kartoffelgratin, glasiertes Sommergemüse**

*Selle de veau cuite rosée avec sauce à la crème aux morilles  
Gratin de pommes de terre, Légumes d'été glacés*

*Saddle of veal, seared medium  
morel cream sauce, potato gratin, glazed summer vegetables*

*oder*

## **Alpen-Zanderfilet Verveine-Beurre blanc Safranrisotto, geschmorter Fenchel**

*Filet de sandre des Alpes, beurre blanc à la verveine  
Risotto au safran, Fenouil braisé*

*Alpine zander fillet, verbena beurre blanc, saffron risotto, braised fennel*

## **Reichhaltiges Dessertbuffet**

*Buffet copieux de desserts*

*dessert buffet*