

# Abendmenü für Sonntag, 19.05.2024

Gruß aus der Küche

\*\*\*

**Salat vom Buffet**

\*\*\*

**Vorspeise**

Scheiben vom Original Schweizer Bündnerfleisch  
mit dreierlei Linsensalat, Preiselbeersauce  
und karamellisierten Nüssen

Allergene: E,G,I,K,1,5

\*\*\*

**Suppe**

Kräftige Rindfleischbrühe  
mit Allgäuer Flädle und Schnittlauchröllchen

Allergene: A,E,G,I,1,5

\*\*\*

**Vitalgetränk**

Cranberrysaftschorle

\*\*\*

**Hauptspeisen**

Geschmorter Hirschbraten in kräftiger Wacholdersauce  
mit Preiselbeeren, Apfel-Blaukraut  
und geschmelztem Kartoffelknödel

Allergene: A,D,E,G,I,1,5

**zur Wahl**

Auf der Hautseite gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronensauce,  
glaciertem, grünem Spargel und Basmatireis

Allergene: B,D,E,G,I

**zur Wahl**

Vitalgericht

Gebackener Kartoffel-Gemüsesauflauf  
mit Tomatensauce und frischen Kräutern

Allergene: A,D,E,G,I

\*\*\*

**Dessert**

Hausgemachte Orangentarte auf Schokoladen-Gewürzboden  
mit Vanillesahne und frischem Obst

Allergene: A,D,G,I

\*\*\*

**Käseauswahl vom Brett**

Allergene:D,L