Vorspeisenbuffet

Frische Kreationen & feine Vorspeisen

Entenbrust rosa gebraten I Feigenchutney I Pistazie

Lachstatar I Yuzu I Gurke I Dillöl

Vitello tonnato vom Kalb I Kapern I Rucola

Blumenkohl-Panna-Cotta I Trüffel I Haselnuss

Burrata I Ofentrauben I Basilikum I Balsamico

Belugalinsen-Salat I Kürbis I Granatapfel I Feta

Auswahl an Blattsalaten & buntem Gemüse

Hausgemachte Dressings

Bäckereibrot & Focaccia

Austern & Meeresfrüchte Bar

Frische Austern I Schalotten-Vinaigrette I Zitrone

Jakobsmuscheln I Ponzu I Wakame I Sesam

Crevetten I Mango-Chili-Cocktailsauce

Blinis I Rauchlachs I Kaviar I Sauerrahm

Fischvariation

Geräucherte Forelle I Apfel I Meerrettich

Graved Lachs I Gin I Dill I Senfsauce

Thunfisch-Tataki I Sesam I Soja I Wasab

Trockenfleisch

Trockenfleischspezialitäten aus der Schweiz

Topinambur-Crèmesuppe

Apfel | Walnuss | Trüffel

Live Cooking Station

Trüffel-Linguine aus dem Parmesanlaib

Frischer schwarzer Trüffel I Trüffelbutter

***

Hauptgänge serviert

Kalbsfilet Kartoffel-Mille-feuille | Petersilienwurzel | Wintergemüse | Morcheljus

oder

Steinpilz-Ravioli Parmesanschaum I Blattspinat I confierte Cherrytomaten

***

Dessertbuffet & Käse

Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie

Dunkle Schokoladenmousse I Salzkaramell I Haselnuss

Champagner-Tartelette I Himbeere I Gold

Mandarine I Vanille I weisse Schokolade

Pistazien-Panna-Cotta I Sauerkirsche

Mini-Pavlova I Passionsfrucht I Mango

Auswahl an Macarons & Pralinen

Frischer exotischer Fruchtsalat

***

Käseauswahl aus der Region

Feigensenf I Trauben I Baumnussbrot

***

Schokoladenbrunnen

Feinste warme Schokolade zum Eintauchen

Frische Erdbeeren I Ananas I Trauben I Bananen

Marshmallows I Mini-Profiteroles I Madeleines

Brownies I Früchtespiessli I Gebäck

SEEROSE RESORT & SPA EIN LEBENDIGER ORT DER BALANCE FAMILIE

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST