



## Internationales Buffet

Frische Salate der Saison mit Himbeerdressing, Wildkräutersalate  
mit Granatapfelkernen

Makrelen-Mix mit Apfelmeerrettich, Räucherfisch mit Senfdillsoße

Rinderfiletcarpaccio mit Zitronenecken, Parmesan und Rucola,  
Brotkorb mit Baguette und Pajjas-Spezial

Rösch gebratene Barbarieentenbrust mit Croutons-Trauben-Speck-Geröstl,  
hausgemachter Wirsing und Kartoffelklöße

Ganzer Fjordlachs gedämpft auf Wurzelgemüse mit Soße Hollandaise und  
Petersilienkartoffeln

„Vegan“ Quinoabratlinge mit Toimatensugo auf Reis

Kaiserschmarrn mit Rosinen und hausgemachten Apfelkompott. (frisch vor Ort)

Zu später Stunde: Tortiglioni mit Grillgemüse, Putenknusperstreifen und  
Grana-Padano

Preis auf Anfrage.