

Velouté — Eine feine, samtige Suppe auf Basis heller Brühe, veredelt mit Rahm oder Butter.

GOURMETBAR

by NOVOTEL

wintermenü

Porcini — Aromatische Steinpilze mit nussigem Geschmack, geschätzt in der feinen Küche.

VORSPEISEN

Rindstatar 32

zart gewürzt, mit einer cremigen Trüffelcreme, serviert auf geröstetem Briochebrot

Mare e Monti 22

sautierte Waldpilze & Crevetten
sanft verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, Chili

Steinpilzsuppe 15

cremig & aromatisch mit Rosmarin-Croûtons

Kürbis-Velouté 13

cremig & samtig, verfeinert mit einer subtilen Zimtnote

Nüsslisalat 19

mit knusprigem Speck, weich gekochtem Ei, Aioli-Dressing und goldbraunen Croûtons

Linzer Torte — zeitloser, österreichischer Klassiker mit Mürbteig, gefüllt mit Marmelade und typischem Gittermuster.

DESSERTS

Apfelstrudel 12

warm & duftend, serviert mit einer cremigen Vanillesauce

Schokoladenkuchen 15

mit flüssigem Kern aus gesalzene Karamell & frischen Waldbeeren

Linzer Torte 13

„Gourmetbar Style“, mit Pflaumenkonfitüre und Amaretto

Tagliata — Zart rosa gebratenes Rindfleisch, in Scheiben geschnitten und mit Olivenöl verfeinert.

HAUPTGERICHTE

Schweins-Ossobucco 34

mit Safranrisotto und frischer Gremolata und Kräuternote

Kalbsbäckchen in Rotwein 38

sanft gegart, mit Trüffel-Kartoffelpüree und glasierten Babykarotten

Rindfleisch-Tagliata 42

mit wildem Rucola, Parmesansplittern, ofengerösteten Kartoffeln & Rosmarinjus

Lasagne al forno 20

mit kräftigem Rindsragu, feiner Béchamel und zart schmelzendem Käse

Porcini-Risotto 22

cremiger Carnaroli-Reis, verfeinert mit dem erdigen Aroma wilder Steinpilze

Spätzle mit Broccolicreme 18

und knusprigem Valtellina-Speck

Poulet alla cacciatora 24

Pouletschenkelsteak mit Pilzen und weicher Polenta

Lachsfilet 36

im Ofen glasiert, mit Kartoffelpüree, sautiertem Saisongemüse und feiner Dillsauce

Eine Übersicht über die enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Anfrage.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

vegan

GB