



Menu de Pâques

La salade verte
Les filets d'orange
La menthe poivrée
Le dressing balsamique
ou
Le duo d'asperges
Le jambon cru des Grisons
La sauce hollandaise

La crème à l'ail d'ours
et crevettes

Le carré d'agneau sous vide
Le jus de vin rouge
Les pommes de terre nouvelles au romain
La ratatouille
ou
Le steak de veau
La sauce aux morilles
La polenta Bramata
Les légumes de la saison

La mousse au liqueur d'œuf-amaretto
Les pistaches dans le verre «Weck»
La glace aux pistaches

Ostermenü

Knackige Zupfsalate
Orangenfilets
Pfefferminze
Balsamico Dressing
oder
Duo von Spargeln
mit Bündner Rohschinken
und Sauce Hollandaise

Bärlauchcremesuppe
mit Garnelen

Lammrücken sous vide gegart
Rotweinjus
Rosmarin-Jungkartoffeln
Ratatouille
oder
Kalbssteak
Morchelrahmsauce
Sämige Bramata-Polenta
Saisongemüse

Eierlikör-Amarettimousse
mit Pistazien im Weckglas
dazu Pistazienglace

Menu zu CHF 58.- (inkl. MwSt.)

Hotel Schloss Ragaz
Ostersonntag, 21. April 2019