



1. August auf der Alp Languard

Salatbuffet

Bündner Pilzsalat mit frischen Kräutern und Rohschinken
Tessiner Reissalat mit leicht gedörrten Tomaten
Waadtländer Aprikosen-Honigsalat mit Ziegenkäse aus der Westschweiz
Thurgauer-Apfel-Linsensalat süss sauer
Diverse Rohkost- und Blattsalate



Vorspeisenbuffet

Hausmarinierter Swiss Lachs aus Mesocco mit gebackenen Randen, Fenchel und Joghurt-Senf-Vinaigrette
Tessiner Coppa und Salami
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch von unserem Hausmetzger Lardi in Poschiavo
Genfer Zucchettitarte mit frischer Minze
Gumpesel, eine würzige geräucherte Wurst aus dem Berner Oberland

Suppe

Aargauer Rüblicrèmesuppe mit frischen Peterli

Hauptgerichte vom Büffet

Glasierte Kalbsschulter aus dem UNESCO Biosphärenreservat Münstertal
Feiner Kalbsjus



Mit Gemüsestreifen, Apfelmust, Pinienkernli und Rahm gedämpftes Brüggli-Saiblingsfilet aus dem Kanton Schwyz

Hausgemachte Spätzli mit würzigem Appenzeller Käse und gerösteten Zwiebelringen

Dazu servieren wir folgende Beilagen:

Feiner Suurchabis aus Bern
Viel frisches Gemüse
Tessiner Merlotrisotto
Härdöpfelstock aus St. Galler Kartoffeln
Tagliatelle

Dessertbuffet

Baileys-Kaffee-Meringues aus Meiringen
Engadiner Vanilleglacé
Frische Waldbeeren aus St. Gallen
Gebrannte Crème mit Jura-Bricellets
Frischer Fruchtsalat
Mousse aus feiner Schweizer Schoggi mit Rigi-Kirsch



Käseauswahl

Käse aus allen Ecken der Schweiz am Käsebrett
Trauben, Nüsse, Berner Tresterhonig und knuspriges Brot



CHF 85.— pro Person
bis 12 Jahren CHF 55.— pro Kind
12-16 Jahren CHF 65.— pro Jugendliche/r
Inklusive Apéro, Schlummertrunk sowie Fackel zur Tal-Wanderung.
Eigene Stirnlampe empfohlen / Bahnfahrt nicht inbegriffen