

ALDEN

HOTEL SPLÜGENSCHLOSS

Tasting Menu 2012

Fried duck liver with black pudding flan
served with apple and calvados compote and brioche

Clear consommé of seafood
with homemade sepia-lobster-ravioli

Spinach risotto
with goats cheese and raw ham

Barbarie duck breast
with bouquet of vegetables, schupfnudeln
and black currant pepper jus

Valrhona chocolate soufflé
with chilli and mango

Accompanied by wines	without wines
3-course: CHF 120	3-course: CHF 85
4-course: CHF 140	4-course: CHF 95
5-course: CHF 165	5-course: CHF 110

Prices in Swiss Francs, incl. 8% VAT

Degustationsmenu 2012

Gebratene Entenleber und Blutwurstflan
mit Apfel-Calvadoskompott und Butterbrioche

Consommé von Meeresfrüchten
mit hausgemachten Sepia-Hummer-Ravioli

Spinatrisotto
mit Ziegenkäse und Rohschinken

Barbarie Entenbrust
mit buntem Gemüsebouquet, Schupfnudeln
und Cassis-Pfefferjus

Valrohna Schokoladensoufflée
mit Chilli und Mango

Mit Weinbegleitung	Ohne Weinbegleitung
3-Gang: CHF 120	3-Gang: CHF 85
4-Gang: CHF 140	4-Gang: CHF 95
5-Gang: CHF 165	5-Gang: CHF 110

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8 % MwSt.