HOTEL BRIENZ
RESTAURANT · BRIENZ AM SEE

WINE and DINE

mit unserem Freund und **Küchenchef Cyrill Pflugi** vom **«Hof Maran Arosa»**
Samstag, 17. Mai 2025, 18.30 Uhr

MENU

Amuse
Bündner Lachs | Langwieser Frischkäse | Meerrettich | Senf-Dillsauce
Aroser Buttermilch | geräuchertes Schwarzteeöl

Geräuchertes Brienzer Limousin Rindstatar | Focaccia
Schwarzer Knoblauch | Pickels
***

Vorspeise
Oeufs Cocotte mit weissem Churer Spargel | Castieler Bio Ei | Parpaner Rohschinken
Aroser Steinpilzvinaigrette
***

Zwischengang
Brienzerseeforelle | Knusper | Kalamasi | Frühlingslauch
***

Hauptgang
Filet von der 15-jährigen Langwieser Kuh | Schanfigger Hirsch | Capuns
Aroser Vogelbeere-Jus | Gemüsestroh
***

Käse
aus den Bündner Bergen und dem Berner Oberland
***

Dessert
Schokolade | Erdbeere | Joghurt | Rhabarber | Mandel
***

Friandise

Das Menü wird begleitet von **Bündner und Berner Oberländer Weinen**

Preis pro Person: **CHF 149.00 inkl. Wein, Wasser und Kaffee**

Tisch Reservation erforderlich (Platzanzahl beschränkt)
unter 033 951 35 51 oder info@hotel-brienz.ch

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE BERNE

GILDE Restaurants