



HOTEL PRIVATA

SILS MARIA

ABENDESSEN / TSCHAINA - am Mittag bleibt unsere Küche geschlossen

Rezepte aus dem Kochbuch «bap & figl» - Mittwoch, 7. August 2024 - Menu CHF 68

Gemüsesalat



Kürbiscremesuppe



Kalbsburger «Val Fex» mit Griess-Kartoffelgnocchi



Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce



Donnerstag, 8. August 2024 - Menu CHF 68

Vitello tonnato

Hausgemachtes Feigenbrot



Bündner Gerstensuppe



Cannelloni-Duo «Privata»

Gemischter Salat



Meringue-Parfait mit Aprikosenkompott



Freitag, 9. August 2024 - Menu CHF 68

Brennnessel-Quiche mit Salatbouquet



Tomatencremesuppe mit Basilikum



Lachsfilet* im Filoteig auf frischem Spinat mit Venere-Reis



Regionale Käseauswahl mit hausgemachter Marmelade und Trauben



Tischreservierung erforderlich. Telefon +41 81 832 62 00

Fleischdeklaration: Wenn nichts Anderes erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Wild/Lamm: NZ/CZ/Irland - kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* Lachs: Norwegen / Aquakultur

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.