



# IHR MENU

IN KRIENS  
08. JULI – 13. AUGUST

MAÎTRE DE CUISINE  
VERENA SCHINDLER

## VORSPEISE

Erfrischende Wassermelonen Gazpacho  
mit Auberginen-Kaviar, Basilikumöl  
und würzigen Brotcroutons

## HAUPTGANG

### FLEISCH

Falsches Rindsfilet Sous vide gegart  
an Chimichurri-Sauce  
serviert mit Honig Senf Kartoffel  
und einem bunten Krautsalat

### VEGETARISCH

Randen-Steak sous vide gegart  
überbacken mit Kräuterbutter  
serviert mit Honig Senf Kartoffel  
und einem bunten Krautsalat

## DESSERT

Heidelbeer Tarte mit Salz Caramel  
begleitet von einem Gewürz-Frappuccino

BON APPÉTIT !