

KULINARIK ZU OSTERN

Karfreitag, 29. März

Kartoffellauchterrine auf Tomatenragout

Bärlauchcrèmesuppe mit Quarkklösschen

Forellenfilet von der Grabenmühle mit Zitronen-Mandel-Butter Quetschkartoffeln Dreifarbige Karotten

Panna Cotta mit Aprikosen-Kompott
CHF 69.00

Ostersamstag, 30. März

Rindstatar mit Trüffelöl, Bergpfeffer und gebeiztem Eigelb***

Steinpilzessenz mit Trüffelravioli

Geschmortes Lamm-Gigot mit Rosmarin Cremige Tessiner Polenta Speckbohnenbündeli

Apfeltarte mit Milchblumen-Glace

CHF 69.00



Ostersonntag, 31. März

Emmentaler Büffelmozzarella auf Zucchini-Carpaccio
Tomaten-Honig-Vinaigrette

Geflügelcrèmesuppe mit Frühlingslauch-Rondellen

Grilliertes Lammnierstück Rotweinsauce Kräuternudeln Spargelgemüse

> Kaffee zum Löffeln CHF 69.00

Kulturimbiss im Carlton-Europe zu Ehren von David Garrett & Olga Scheps!

Vor dem Konzert:
Rauchfischteller mit Garnitur
oder
Rauchfleischteller mit Garnitur
Cüpli Mauler brut & Tafelwasser

<u>Nach dem Konzert:</u> Dessertsymphonie «Frohe Ostern» Kaffee oder Tee

CHF 49.00

RESERVATION

T: +41 33 826 01 60 / E: info@carltoneurope.ch

CARLTON-EUROPE VINTAGE HOTEL

Höheweg 92-94 · CH 3800 Interlaken · +41 33 826 01 60 info@carltoneurope.ch · www.carltoneurope.ch