

# Central Sporthotel



## Vorgeschmack aus unseren lukullischen Halbpensionsmenüs:

Als Sport- und Wellnesshotel hat es sich auch unsere Küche zur Aufgabe gemacht, unseren Halbpensions-Gästen die Auswahl auf ein Gourmet- aber auch auf ein kalorienreduziertes Wellnessmenu an zu bieten.

So können unsere Gäste, je nach Tagesform, Lust und Laune aus den zwei verschiedenen Menüs auswählen oder sich aus den beiden Menüs, selbst ein Menü zusammen stellen. Gerade das worauf man Lust hat, ist nämlich auch meistens das, was für einen am Besten ist.

### Sommer – Wellnessmenu

Grapefruitcocktail mit Pfefferminze

\*\*\*

Frischer Tomatensaft

\*\*\*

Grilliertes Entrecôte vom Rind  
mit leichtem Quark-Kräuterbutter  
und buntem Salatbukett

\*\*\*

Frische Früchte

\*\*

\*

### Sommer – Wellnessmenu

Melonenfächer mit Parmaschinken und Pfefferminz

\*\*\*

Apfel-Fenchelsaft

\*\*\*

Pochiertes Pangasiusfilet  
an leicht gebundener Dillsauce

Trockenreis

Brokkoli mit Peperoniwürfel

\*\*\*

Frische Früchte

\*\*

\*

### Sommer – Gourmetmenu

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Tomatenessenz mit Pestoklösschen

\*\*\*

Gebratenes Schweinsfiletmedaillon  
auf Madeirasauce  
Kartoffelgratin

Blattspinat mit Schalotten

\*\*\*

Krokantschnitte mit Baumnussei  
oder Käseauswahl

\*\*

\*

### Sommer – Gourmetmenu

Gebratene Wachtel auf Trüffelnudeln

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

\*\*\*

Kalbsfilet auf Morchelsauce  
Nudeln in Butter

Frisches Gartengemüse

\*\*\*

Himbeerflan mit Kiwisorbent  
oder Käseauswahl

\*\*

\*

# Central Sporthotel



## Winter – Wellnessmenu

Davoser Kalbscarpaccio mit Rucolapesto und  
Parmesansplitter

\*\*\*

Karotten-Bananensaft

\*\*\*

Verschiedene Salate vom Buffet

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Limonensauce

Gemüsereis

Gedämpfte Zucchetti

\*\*\*

Frische Früchte

\*\*

\*

## Winter Wellnessmenu

Flusskrebssalat mit Artischocken an Limonendressing

\*\*\*

Kartoffel-Erdbeersaft

\*\*\*

Verschiedene Salate vom Buffet

\*\*\*

Grillierts Schwertfischmedaillon

auf Kefen mit Gemüsewürfeln

Safranschaum

Salzkartoffeln

\*\*\*

Frische Früchte

\*\*

\*

## Winter – Gourmetmenu

Feines Fischragout an Champagnersauce  
im Blätterteigherz

\*\*\*

Linsensuppe mit Wildschweinschinken

\*\*\*

Verschiedene Salate vom Buffet

\*\*\*

Rindsfilet mit Champignon und Peperoni überbacken

mit Café de Paris

Schlosskartoffeln

Bunte Gemüseauswahl

\*\*\*

Rumsavarin mit Früchten

\*\*

\*

## Winter Gourmet-Galamenu

Geräucherte Gänsebrust mit  
glasierten Äpfelscheiben und Cumberlandsauce

\*\*\*

Kraftbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Gebackene Riesencrevetten

an pikanter süß-sauer Sauce

Jasminreis

\*\*\*

Brombeersorbet

\*\*\*

Gebratenes Kalbskarree auf Steinpilzsauce

Nudeln in Butter

Buntes Gartengemüse

\*\*\*

Panna Cotta caramelisiert

an Mango Sauce

\*\*

\*