

HALF BOARD

Starters from Pepita buffet

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

FIRST COURSES

Cappellaccio, scallops, braised truffle,
seafood Carbonara (1,2,3,4,7,14)

Chestnuts-gnocchi,
chanterelles with butter and sage (1,3,7)

Legumes soup (1)

Soupe à l'oignon, onion and yogurt soup (1,7)

The Classic Pepita: her Majesty the Lasagna

MAIN COURSES

Sous-vide-cooked rack of lamb
in herds and star anise crust, fennel sorbetto,
wild berries polenta (1,3,7)

Veal fillet,
nuts sauce, buttered spinach (7,8)

Grilled grouper slice,
Jerusalem artichokes puree, fresh oregano, linseed oil (4,7)

Mini pumpkin pie with sage,
crispy amaretto, fresh vegetable (1,3,7,8)

DESSERT

Cheese selection with chutney and marmelade (7,12)

Homemade desserts selection (3,4,6,7,8,12)

Homemade ice cream (1,3,6,7,8,12)

Gourmet half board 68
Cover charge 3,5

DEMI-PENSION

Hors d'œuvres du buffet Pepita
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

PREMIER PLATS

Cappellaccio, coquilles Saint-Jacques, truffe braisée
et sauce carbonara de mer (1,2,3,4,7,14)

Gnocchi de châtaignes,
clous de girofle au beurre salé et sage (1,3,7)

Soupe aux légumineuses (1)

Soupe à l'oignon, soupe à l'oignon doux et au yaourt (1,7)

Le Classique Pepita: lasagna

DEUXIEME PLATS

Carré d'agneau cuite à basse température
en croûte d'herbes et moutarde à l'anis étoilé, sorbet fenouil
et crème de polenta aux fruits rouges (1,3,7)

Filet de veau
dans une sauce aux noix et épinards au beurre (7,8)

Steak de mérrou au barbecue,
purée de topinambour à l'origan frais et à l'huile de lin (4,7)

Flan de potiron, parfum de sauge, légumes (1,3,7,8)

DESSERT

Sélection de fromages avec chutneys et confitures (7,12)

Sélection de desserts
au buffet Pepita (3,4,6,7,8,12)

Glace de la maison (1,3,6,7,8,12)

Demi-Pension Gourmet 68
Couvert 3,5

MEZZA PENSIONE

Antipasti dal buffet Pepita
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

PRIMI

Cappellaccio, cappasanta, tartufo brasato
e salsa carbonara marina (1,2,3,4,7,14)

Gnocchi di castagne,
finferli al burro salato e aria di salvia (1,3,7)

Zuppa di legumi (1)

Soupe à l'oignon, la zuppa di cipolle dolci e yogurt (1,7)

Il Classico Pepita: sua maestà la lasagna

SECONDI

Carré di agnello CBT
in crosta di erbette e mostarda all'anice stellato, sorbetto al finocchio,
crema di polenta ai frutti di bosco (1,3,7)

Filetto di vitello
salsa di noci spinacini al burro (7,8)

Trancio di cernia al BBQ,
purea di topinambur all'origano fresco e olio di lino (4,7)

Sformatino di zucca al profumo di salvia e verdure dell'orto (1,3,7,8)

DESSERT

Selezione di formaggi con chutney e marmellate (7,12)

Dolci e delizie del nostro pasticcere
al buffet Pepita (3,4,6,7,8,12)

Gelato artigianale della casa (1,3,6,7,8,12)

Mezza Pensione Gourmet 68
Coperto 3,5

HALBPENSION

Antipasti vom Pepita-Bufferet
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

PRIMI

Raviolo, Jakobsmuscheln, geschmorter Trüffel,
Meeresfrüchte Carbonara (1,2,3,4,7,14)

Kastanien-Gnocchi,
Pfifferlinge mit Butter und Salbei (1,3,7)

Hülsenfrüchtesuppe (1)

Soupe à l'oignon, Zwiebel-Joghurt-Suppe (1,7)

Der klassische Pepita: Ihre Majestät die Lasagne

SECONDI

Sous-vide-gegartes Lammkarree
in der Kräuter-Sternaniskruste, Fenchelsorbet,
Waldbeerenpolenta (1,3,7)

Kalbsfilet,
Nusssauce, Butterspinat (7,8)

Gegrillter Zackenbarsch,
Topinamburpüree, Oregano, Leinöl (4,7)

Kürbisflan,
Salbeiparfum, Gemüse (1,3,7,8)

DESSERT

Käse Selection mit Chutney und Marmeladen (7,12)

Süße Köstlichkeiten
vom Buffet Pepita (3,4,6,7,8,12)

Hausgemachtes Eis (1,3,6,7,8,12)

Halbpension Gourmet 68
Gedeck 3,5