

HALBPENSION

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

PRIMI

Passatelli-Gnocchi
mit Meeresfrüchte-Carbonara (1,2,3,4,7,14)

Ossobuco Füllung, und Kartoffel-Ravioli,
Demiglace und Safranmousse (1,3,12)

Topinamburcreme
Wirsingrolle, Gorgonzola (7)

Der klassische Pepita: Linguine mit Meeresfrüchten (1,2,4,14)

SECONDI

In Kokosmilch marinierter Stockfisch,
Kokosjoghurteis, Tintenfischtintenmousse (4,7,14)

Hähnchenbrust sous vide gegart mit Zitrone,
Spinat und Kartoffeln (7,12)

Rinderbäckchen in Cabernet-Wein
geschmorte Birnen mit Grappa (7,12)

Auberginen, leicht gewürzt
Zucchini-Julienne, Pesto aus getrockneten Kirschtomaten (6,12)

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



Le 07ème Septembre 2024

DEMI-PENSION

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

PREMIER PLATS

Gnocchis de passatelli (chapelure, d'œufs et de parmesan râpé)
à la carbonara de mer (1,2,3,4,7,14)

Raviolis de pommes de terre et ossobuco de veau,
sa demi-glace et mousse au safran (1,3,12)

Velouté de topinambour
et rouleau de chou au gorgonzola (7)

Le Classique Pepita: linguine aux fruits de mer (1,2,4,14)

DEUXIEME PLATS

Morue marinée au lait de coco,
glace au yaourt à la noix de coco et mousse à l'encre de seiche (4,7,14)

Poitrine de poulet fermier au maïs au citron cuit à basse température,
épinards sautés et pommes de terre (7,12)

Baioues de bœuf au vin Cabernet de nos collines
et poires braisées à la Grappa (7,12)

Aubergines orientales légèrement épicées,
spaghetti de courgettes et pesto de tomates cerises séchées (6,12)

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



Le 07ème Septembre 2024

DEMI-PENSION

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

PREMIER PLATS

Gnocchis de passatelli (chapelure, d'œufs et de parmesan râpé)
à la carbonara de mer (1,2,3,4,7,14)

Raviolis de pommes de terre et ossobuco de veau,
sa demi-glace et mousse au safran (1,3,12)

Velouté de topinambour
et rouleau de chou au gorgonzola (7)

Le Classique Pepita: linguine aux fruits de mer (1,2,4,14)

DEUXIEME PLATS

Morue marinée au lait de coco,
glace au yaourt à la noix de coco et mousse à l'encre de seiche (4,7,14)

Poitrine de poulet fermier au maïs au citron cuit à basse température,
épinards sautés et pommes de terre (7,12)

Baioues de bœuf au vin Cabernet de nos collines
et poires braisées à la Grappa (7,12)

Aubergines orientales légèrement épicées,
spaghetti de courgettes et pesto de tomates cerises séchées (6,12)

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

Gnocchetti di passatelli
alla carbonara di mare (1,2,3,4,7,14)

Ravioli di patate e ossobuco di vitello,
la sua demi-glace e mousse di zafferano (1,3,12)

Vellutata di topinambur
e involtino di verza al gorgonzola (7)

Il Classico Pepita: linguine ai frutti di mare (1,2,4,14)

SECONDI

Baccalà marinato al latte di cocco,
gelato allo yogurt di cocco e mousse di nero di seppia (4,7,14)

Petto di pollo allevato a terra a mais al limone CBT,
spinacini saltati e patate (7,12)

Guance di manzo al Cabernet dei nostri colli
e pere brasate alla Grappa (7,12)

Melanzane d'Oriente leggermente piccanti,
spaghetti di zucchine e pesto di pomodorini secchi (6,12)

DESSERT

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

Dolci e delizie del nostro pasticciere
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