

The
Essence

CLASSIC CUISINE

Thursday, 04.09.2025

Starter

Lightly smoked beefsteak tartare with
tomato, eggplant and pickled red onions
Roasted cheese corn-bread rolls

Main Course

Sautéed breast of chicken
Leak with cream sauce
Potato puree ring with sour cream and thyme
Red wine Jus Lié

or

Sautéed Quorn steak
Leak with cream sauce
Potato puree ring with sour cream and thyme



Dessert

Toblerone chocolate mousse with
figs and raspberry sauce

Donnerstag, 04.09.2025

Vorspeise

Leicht geräuchertes Rindstatar mit
Tomate, Aubergine und gepickelten roten Zwiebeln
Geröstete Maisbrötchen mit Käse

Hauptgang

Sautierte Poulet Brust auf
Lauch mit Rahmsauce
Serviert im Kartoffelpüree Ring mit
Sauerrahm und Thymian
Rotwein Jus Lié

oder

Gebratenes Quornsteak auf
Lauch mit Rahmsauce
Serviert im Kartoffelpüree Ring mit
Sauerrahm und Thymian



Süssspeise

Toblerone Schokoladenmousse mit Feige
und Himbeer Coulis

Monday, 08.09.2025

Starter

Char carpaccio with feta
olives, capers, lemon gel
and Mandala crisp

Main Course

Fillet of beef poached in red wine
with tomato-tarragon ragout
Sautéed new potatoes
Romanesco with roasted pine nuts

or

Sauteed Plant-based steak
with tomato-tarragon ragout
Sautéed new potatoes
Romanesco with roasted pine nuts



Dessert

Strawberry pavlova with lemon sorbet and
sesame tuile

Montag, 08.09.2025

Vorspeise

Carpaccio vom Saibling mit
Feta, Oliven, Kapern und Zitronengel
Und Knuspermandala

Hauptgang

Im Rotwein pochiertes Rindsfilet
Auf Tomaten Estragon Ragout
Jungen sautierten Kartoffeln und
Romanesco mit gerösteten Pinienkernen

oder

Sautiertes Planted Steak auf
Tomaten Estragon Ragout
Jungen sautierten Kartoffeln und
Romanesco mit gerösteten Pinienkernen



Süssspeise

Erdbeer Pavlova mit Zitronensorbet und
Sesam Hippe

Tuesday, 09.09.2025

Starter

Warm-smoked peppered trout
Roasted pastry parcels filled with potato,
cheese and lemon
Sage-butter and alpine cheese

Main Course

Sautéed venison sirloin
Cranberry jus
Egg spätzle
Red and white cabbage

or

Creamy spätzle with
vegetables and apple compote
gratinated with alpine cheese



Dessert

Tiramisu with vanilla-coffee sauce and almond tuile

Dienstag, 09.09.2025

Vorspeise

Warm geräucherte Pfefferforelle
Gebratene und mit Kartoffel, Käse und Zitronen gefüllte Teigtaschen
Salbeibutter und Alpenkäse

Hauptgang

Sautiertes Hirschentrecote mit
Preiselbeersauce
Eierspätzli
Rotkraut und Weisskraut

oder

Cremige Spätzlipfanne mit
Gemüse und Apfelmus
Bergkäse überbacken



Süssspeise

Tiramisu mit Vanille - Kaffeesauce mit
Mandelhippe

Wednesday, 10.09.2025

Starter

Caramelised beetroot cream
with goat's cheese, pretzel croutons, pickled apple pearls,
and watercress

or

Cream of mushroom soup with
chili, rice and duck

Main Course

Breaded deep-fried fillet of pikeperch

Salted-lemon sauce

Glazed potatoes

Spinach

or

Breaded deep-fried celeriac steak

Salted lemon sauce

Glazed potatoes

Spinach



Dessert

Crème Brûlée with blueberries and pistachio ice cream

Mittwoch, 10.09.2025

Vorspeise

Karamellisierte Randen Creme mit
Ziegenkäse, Laugencroutons, gepickelten Apfelkugeln und
Brunnenkresse

oder

Cremige scharfe Pilzsuppe mit Chili
Reis und Ente

Hauptgang

Paniertes und gebackenes Zanderfilet
Salz-Zitronen-Sauce
Glasierten Kartoffeln und
Blattspinat

oder

Paniertes und gebackenes Selleriesteak
Salz-Zitronen-Sauce
Glasierten Kartoffeln und
Blattspinat



Süssspeise

Crème Brûlée mit Blaubeeren und Pistazien Eis

Thursday, 11.09.2025

Starter

Cherry tomato Tarte Tatin with
creamy mini-burrata, basil oil and Balsamico

or

Creamy white wine velouté
with fermented kombucha grapes,
carbonated grapes and
pickled grapes

Main Course

Slow cooked veal shoulder

Lemon sauce

Creamy risotto with marinated radishes

Sautéed zucchini

or

Aubergine piccata with
tomato concassée



Creamy risotto with marinated radishes

Sautéed zucchini

Dessert

Sesame Panna cotta with mango sorbet and brandy snap

or

Pastries from the trolley

Donnerstag, 11.09.2025

Vorspeise

Cherrytomaten Tarte tatin mit
Cremiger mini Burrata
Basilikum Öl, Pinien und Balsamico

oder

Cremige Weissweinsuppe mit
Fermentierten Kombucha-Trauben
Trauben mit Kohlensäure und
Gepickelten Trauben

Hauptgang

Niedergegartes Kalbsschulterfilet mit Zitronensauce
Cremiger Weisswein Risotto mit marinierten
Radieschen und Rettich und
Sautierten Zucchini Ecken

oder

Auberginen-Piccata mit Tomatenconcassée
Cremiger Weisswein Risotto mit
marinierten Radieschen und Rettich und
Sautierten Zucchini Ecken



Süssspeise

Sesam Panna Cotta mit Mangosorbet und
Tuille

oder

Pâtisseries vom Wagen

Monday, 15.09.2025

Starter

Onsen-egg with sesame-soy marinade,
spicy homemade Kimchi with
sweet chili sauce and Asian chips

or

Creamy white-bean soup with
white port and black truffle,
egg yolk and chives

Main Course

Sautéed duck breast
with Asian-style honey-orange sauce
Homemade egg noodles,
Sautéed vegetables

or

Sautéed noodle and vegetable stir-fry
with soybeans and sesame sauce



Dessert

Baked cherry gratin with
Madagascar-vanilla ice cream

or

Pastries from the trolley

Montag, 15.09.2025

Vorspeise

Onsenei mit Sesam-Sojamarinade
Pikantem hausgemachtem Kimchi
Chinakohlsalat mit süsser Chilisauce
Asiatischen Chips

oder

Cremige weisse Bohnensuppe mit
Weissem Portwein und
Schwarzem Trüffel, Eigelb und Schnittlauch

Hauptgang

Sautierte Entenbrust mit Asiatischer-Honig-Orangensauce
Hausgemachte Eiernudeln und
Sautiertes Gemüse

oder

Sautierte Nudel-Gemüsepfanne mit
Sojabohnen und
Sesamsauce



Süssspeise

Gebackener Kirsch-Gratin mit Madagascar-
Vanille Eis

oder

Pâtisseries vom Wagen

Tuesday, 16.09.2025

Starter

Thinly sliced veal with tomato vinaigrette

Basil-parmesan tartlet and
rocket salad with Balsamico

or

Refreshing Gazpacho with sour cream,
diced prawns and croutons

Main Course

Double Sirloin

Czech-cream sauce
Fried bread dumplings
Tri-colour peperonata

or

Sauteed seitan steak
Czech-cream sauce
Fried bread dumplings
Tri-colour peperonata



Dessert

"The Splash" chocolate biscuit with
blueberry sorbet and caramelized hazelnuts

or

Assorted cheese plate

Dienstag, 16.09.2025

Vorspeise

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit
Tomaten-Vinaigrette
Basilikum-Parmesanküchlein und
Ruculasalat mit Balsamico

oder

Erfrischende spanische Gemüsesuppe mit
Sauerrahm, Crevetten Würfel und Croutons

Hauptgang

Doppeltes Entrecote mit
Tschechischer Rahmsauce
Gebratenen Semmelknödel
Und dreifarbiges Peperonata

oder

Gebratenes Seitagnsteak mit
Tschechischer Rahmsauce
Gebratenen Semmelknödel
Und dreifarbiges Peperonata



Süssspeise

"The Splash" Schokoladenbiskuit mit
Blaubeersorbet und
geröstet/karamellisierten Haselnüssen

oder

Gemischte Käseteller

Wednesday, 17.09.2025

Starter

Scorched pumpkin
with pumpkin cream,
lamb's lettuce and pear-thyme dressing

or

Clear porcini essence with peperoni-chili tartlet,
spring onions and sorrel

Main Course

Sauteed lamb loin with sage and mustard

Rosemary sauce

Creamy mascarpone polenta

Delicate Ratatouille

or

Sautéed king oyster mushrooms

Rosemary sauce

Creamy mascarpone polenta

Delicate ratatouille



Dessert

Baked ice cream truffle in spring roll
dough and raspberry sauce

or

Cheese from the Trolley

Mittwoch, 17.09.2025

Vorspeise

Abgeflämmtter Kürbis
Mit Kürbiscreme
Nüsslisalat und Birnen-Thymian-Dressing
oder
Klare Steinpilzessenz mit
Peperoni-Chili-Küchlein
Frühlingszwiebeln und Liebstöckel

Hauptgang

Sautiertes Lamm Nierstück mit
Salbei und Senf
Rosmarinsauce
Cremiger Mascarponepolenta und
Feinem Ratatouille
oder
Sautierte Kräuterseitlinge mit
Rosmarinsauce
Cremigem Mascarponepolenta und
Feinem Ratatouille



Süssspeise

Gebackener Eistrüffel im Frühlingsrollenteig
mit Himbeere Coulis
oder
Käseauswahl vom Wagen

Thursday, 18.09.2025, Exam-day

Starter

Onsen egg with sesame-soy marinade,
Homemade spicy Kimchi with
sweet chili sauce and Asian chips

or

Spicy coconut soup with
Silky tofu-cream and snow peas

Main Course

Slow cooked veal shoulder
Lemon sauce

Creamy risotto with marinated radish
Sautéed zucchini

or

Aubergine piccata with
tomato concassée

Creamy risotto with marinated radish
Sautéed zucchini



Dessert

Vanilla mille-feuille with berries and
raspberry sauce

Donnerstag, 18.09.2025, Exam day

Vorspeise

Onsenei mit Sesam-Sojamarinade
Pikantem hausgemachtem Kimchi
Chinakohlsalat mit süsser Chilisauce
Asiatischen Chips

oder

Kokossuppe mit scharfen Gewürzen
Seidentofu-Creme und Kefen

Hauptgang

Niedergegartes Kalbsschulterfilet mit
Zitronensauce
Cremiger Weisswein Risotto mit marinierten Radieschen
und Rettich und Sautierten Zucchini Ecken

oder

Auberginen-Piccata mit
Tomatenconcassée 
Cremiger Weisswein Risotto mit marinierten Radieschen
und Rettich und Sautierten Zucchini Ecken

Süssspeise

Vanille Mille Feuille mit Beeren und
Himbeerensauce

Allergies / Allergien

If you have any concerns about food allergies or intolerances, please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.