



Belvita-Vitalgerichte

Vitale Salate und Vorspeisen vom Buffet

* * * *



traditionelles Gericht



Warmer Hausschinken auf Krautsalat
und Kren vom Golden Delicious Apfel

* * * *

Klare Geflügelconsommé
mit Schnittlauchpfannkuchen



Spinatnocken auf Schmelztomaten
und Schüttelbrotbutter

Garganelli "Aglío & Olio" leicht pikant

Gedanke des Tages
Wer glaubt, ganz oben zu sein, ist
schon auf den **Weg**
nach unten.
Plácido Domingo, span. Tenor



Saft von Ananas & Zitronengras

* * * *



Zanderfilet

in Kartoffel-Sesamhaube auf Zucchini Gemüse

Weine - Wir empfehlen



Einheimischer Lammrücken

in Rosmarinsaft dazu Kartoffelschaum

Weißwein

Weissburgunder '09
Franz Haas
achtundzwanzig Euro

Geschmortes Kalbswangerl
auf sautierten Pfifferlingen

In Südtirol gibt es 550 ha Anbaufläche für Weissburgunder, sein Herkunftsland ist Burgund (F). Er bevorzugt Lagen auf 400 m und höher. **Geruch und Geschmack:** ein fruchtiger, frischer Weißwein. Die Farbe ist grünlich bis hellgelb, mit Apfelgeruch und trockenfülligem Geschmack. Noten von Nüssen, Äpfeln, grünem Laub, bei hoher Reife Butter. Passt zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, auch als Aperitif.



als vegetarische Alternative

Gefüllte Tomate mit rohem Gemüse



kalorienbewusstes Gericht (kcal. 150)

Spieß vom Grillgemüse
auf mariniertem Fetakompott

* * * *

Rotwein aus der Toskana

Cuvée „Ampeleja“ '05
Cab. Franc - Sangiovese - Merlot
Tenuta Ampeleja
sechsenddreißig Euro

Parfait von der Passionsfrucht auf Früchtesalat

* * * *

Familie De Carli & das engagierte Parc Hotel Team
****S Parc Hotel am See 2010