



Belvita-Vitalgerichte



traditionelles Gericht



Edle Weine...

Weißwein

Chardonnay „Cardellino“ '09
Elena Walch E 28,00

Rotwein

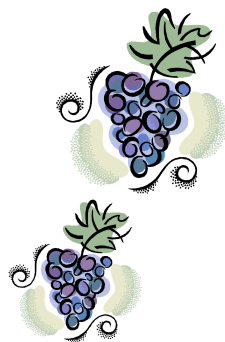
Merlot „Puntay Ris.“ '06
Erste + Neue, Kaltern E 32,00

Tiefe, kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. komplexes Aroma mit konzentrierter Frucht (rote Früchte, Waldbeeren) und feiner Würze, in Kombination mit eleganter Holznote (Barrique). Reif am Gaumen, mit Fruchtsüße. Langer Abgang mit spürbarem Gerbstoff. Empfohlen zu: Gebratenes oder gegrilltes Kalbfleisch, Lamm, Haar- und Federwild, Käse.

Spruch des Tages

Früher oder später erkennen wir dann,
dass wir zwar nichts mitnehmen,
aber etwas zurücklassen können.

Familie De Carli & das engagierte Team
wünschen guten Appetit
Belvita ****S Parc Hotel am Kalterer See



Vitale Salate und Vorspeisen vom Buffet

Wachtelbrüstchen gebraten auf Blattsalat
und Gemüsedressing



Kartoffelschaumsuppe mit Sommertrüffel

Zwiebel-Lauchtörtchen auf Ratatouillergout

Spaghettini „á la Carbonara“ mit Speckstreifen und Ei



Saft von der Passionsfrucht & Mango



Piccata von der Jacobsmuschel

Mit Zitronenschaum und Spitzkohlröschen

Lachstranche vom Grill



Heimischer Hirschrücken

im Thymiansaft dazu Stampfkartoffeln

Geschmortes Kalbswangerl

Mit Kräuterchampignons

Kalbs- oder Rinderfilet

als vegetarische Alternative



Neue Kartoffel

Mit Schnittlauchquark



kalorienreduziertes Gericht (kcal. 250)

Pochierter Belgischer Salat

Auf Pfifferlingstartar

Geistes Moccasoufflé auf Cappuccinoschaum