



# THE LOUNGE

## ALL DAY DINING

### BALANCE

---

Gemischter Blattsalat Rohkost, Nüsse, Dijon Senf Dressing <i>Mixed seasonal salad</i> <i>Crudités, nuts, Dijon mustard dressing</i>	16
Burrata Kirschtomaten, Basilikum, Schalottenvinaigrette <i>Cherry tomatoes, basil, shallot vinaigrette</i>	19
Griechischer Salat Kalamata Oliven, Feta, Rote Zwiebeln <i>Kalamata olives, feta, red onions</i>	19
Geräucherter Lachs Kartoffelrösti, Sahnemeeretich Smoked salmon Swiss hash browns, horseradish	26

### CLASSICS

---

Käse- Schinken Toast Tiroler Kochschinken, Bergkäse <i>Ham and cheese toast</i> <i>Tyrolian ham, mountain cheese</i>	14
Fingerfood Chicken Wings, nuggets, cheddar chilli poppers, French fries, dips	23
Clubsandwich Hühnerbrust, Landei, Speck <i>Grilled chicken breast, farm egg, bacon</i>	18

Caesar Salat Parmesan, Croutons, Sardellen <i>Parmesan, croutons, anchovies</i>	20
Gegrillte Perlhuhnbrust <i>Grilled breast of galeeny</i>	24
Gegrillte Riesengarnelen <i>Grilled king prawns</i>	28
Penne Tomate, Basilikum Tomato, basil Pilzrahmsauce Mushroom cream sauce	
Mandarin Cheeseburger <i>Black Angus Beef, Cheddar, Aioli</i>	24
Gegrilltes Lachsfilet Risolino, Kürbis <i>Risolino, Pumpkin</i>	32
 <b>ORIENTAL HERITAGE</b> <hr/>	
Curry- Zitronengras Suppe Garnele, Koriander, Kokosnuss <i>Curry- lemongrass soup</i> <i>Prawn, coriander, coconut</i>	12
Sate Spieße Erdnuss Soße, Asia Salat, Limetten Mayonnaise <i>Satay skewer</i> <i>Peanut dip, asian salad, lime mayonnaise</i>	16
Gebackene Garnelen Kokosnuss, Mango Chutney <i>Fried prawns, mango chutney</i>	26
Gelbes Curry Perlhuhnbrust, Bunt es Gemüse, Japanischer Reis <i>Yellow Curry</i> <i>Breast of galeeny, seasonal vegetables, japanese rice</i>	32

## LOCAL

---

Wiener Schnitzel Kartoffel- Speck Salat, Preiselbeeren <i>Escalope of veal Potato- bacon salad, lingonberries</i>	33
Rinderfilet Grillgemüse, Pommes Frites <i>Filet of beef</i> <i>Grilled vegetables, French fries</i>	32

## FRENCH PASTRY & SWEETS

---

Enjoy finest french pastry creations from our cake vitrine, homemade by our Chef Pâtissier	9
Schokolade - Karamell/ <i>chocolate - caramel</i>	
Himbeer Macaron/ <i>raspberry macaron</i>	
Zitronenwindbeutel/ <i>lemon profiterol</i>	
Schwarzwälder Kirsch/ <i>black forest - cherry</i>	
Mandarine/ <i>tangerine</i>	
Mandel - Grapefruit/ <i>almond - grapefruit</i>	
Exotische Vanille/ <i>exotic vanilla</i>	
Panda	

Sehr geehrte Gäste,  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.  
Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld.

Dear Guest,  
If you require any information about ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances,  
please do not hesitate to contact our service team.  
All prices are in Euro including taxes and service.