

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo:*

Vino bianco

Riesling della Val Venosta 2007

Azienda Agricola Köfelgut, Martin Pohl, Kastelbello, Val Venosta

*1 bottiglia 0,75 Euro 25,00
1 bicchiere Euro 4,00*

Vino rosso

Lagrein "Riserva" dell'Alto Adige 2005

Maso Thurn, Andreas Berger, Bolzano

*1 bottiglia 0,75 Euro 38,00
1 bicchiere Euro 6,00*



Yngram 2002

*Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Vinicola J. Hofstätter, Traminò, Alto Adige*

1 bottiglia 0,75 Euro 49,00

*Hotel Vier Jahreszeiten Silandro
Galadinner*

*Benvenuti
al Galadinner*

3 1 2

*Insalata e condimenti
dal buffet*

3 2 2

*Terrina di panna acida
in mantello di salmone affumicato
con carciofi in pastella*

3 3 2

Schiuma di erba di limone

3 4 2

*Tortelloni fatti in casa
ripieni con gamberoni e basilico
con salsa al curry*

3 5 2

Forbetto al mango

3 6 2

*Tournedos di filetto di manzo
con salsa al pepe bianco
su puré di prezzemolo rapa*

3 7 2

*Canederli di ricotta
in briciole alla cannella su insalata d'arancia
e gelato alla cioccolata
oppure*

*Assortimento di formaggi
regionali e internazionali dal buffet*

Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo*

Vino bianco

*Südtiroler Sauvignon Blanc "Winkl" 2007
Cantina Terlan, Alto Adige*

1 bottiglia 0,75 Euro 25,00

1 bicchiere Euro 4,00

Vino rosso

*Pian del Ciampolo 2005
Monteverdine, Martino Manetti, Radda in Chianti, Toscana*

1 bottiglia 0,75 Euro 32,00

1 bicchiere Euro 5,00



Mauritius 2006

Cantina Gries und St. Magdalena, Bolzano

1 bottiglia 0,75 Euro 38,00

Hotel Vier Jahreszeiten Silandro

Crêpes con buffet di frutta fresca e gelateria

*Benvenuti al menu
della domenica*

*Insalata e condimenti
dal buffet*



*Pralina di tartara di manzo
nel cestino di patate e maionese di limone*



*Zuppa di carote e zenzero
oppure*

*Filetto di coniglio
su risotto al radicchio e salsa al gorgonzola*



*Sella di maiale croccante
con salsa alla birra scura
su verza alla panna e speck e chips di canederli in salvietta
oppure*

*Trancio di lucioperca in crosta di rafano
su lenticchie e Aceto Balsamico*



*Crêpes dal buffet nella hall
con gelato fatto in casa, frutta fresca,
e vari dolci preparati della nostra
pasticciera *Christine**

oppure

*Assortimento di formaggi
regionali ed internazionali
dal buffet*

Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
le consigliamo:*

Vino bianco

*Vermentino Cala Silente 2007
Santadi - Sardegna*

1 bottiglia (0,75) Euro 25,00

1 bicchiere (0,15) Euro 4,00

Vini rossi

Tenuta San Leonardo, Marchese Guerrieri Gonzaga, Avio, Trentino

Villa Cresti 2004



1 bottiglia (0,75) Euro 38,00

1 bicchiere (0,15) Euro 6,00

San Leonardo 2003

1 bottiglia (0,75) Euro 64,00

*Hotel Vier Jahreszeiten Silandro
Specialità di tutto il mondo*

*Benvenuti alla cena
con specialità di tutto il mondo*



*Insalata e condimenti
dal buffet*



*Tortino di formaggio fresco di capra tartufato
su lattughine e
vinaigrette di verdure*



Zuppa francese di cipolle

oppure



*Tagliolini fatti in casa
con capesante arrosto
su bisque d'astice*



*Costoletta di cervo e agnello salato
con patate al gratin*

oppure



*Punte di filetto di manzo "stroganoff"
con gnocchetti alle erbe aromatiche*



Ravioli alla gianduia

oppure



*Assortimento di formaggi regionali ed internazionali
dal buffet*

Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo*

Vino bianco

Pinot grigio della Val Venosta 2007

Cantina Grieslbauerhof, Georg Mumelter, Bolzano

1 bottiglia 0,75 Euro 25,00

1 bicchiere 0,15 Euro 4,00

Vini rossi

Reserve del Conte 2006

Cantina Manincor, Caldaro, Alto Adige

1 bottiglia 0,75 Euro 32,00

1 bicchiere 0,15 Euro 5,00

Feroldego Rotaliano "Vigilius" 2005

De Vescovi Ulzbach, Mezzocorona, Trentino

1 bottiglia 0,75 Euro 38,00

Hotel Vier Jahreszeiten Silandro

Menu gourmet

*Benvenuti al
menu gourmet*



*Insalate e condimenti
dal buffet*



*Carpaccio di manzo tartufato
con cestino di parmigiano*



Crema di zucca

oppure

*Foie gras in anello di mele
con schiuma al vino porto bianco*



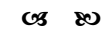
Sorbetto alla pera "William"



*Petto d'anatra arrosto medio
su crauti rossi con ananas*

oppure

*Franche di punta di vitello
con salsa al rosmarino
e mousseline di topinambur*



*Ferrina alla gianduia
in mantello di tronchetto dolce
con frutta della passione*

oppure

*Assortimento di formaggi internazionali
dal buffet*

Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo:*

Vino bianco

Gewürxtraminer „Val Venosta“ 2007

Cantina Köfelgut, Martin Pohl, Castelbello, Val Venosta

1 bottiglia 0,75 Euro 29,00
1 bicchiere Euro 4,50

Vini rossi

Merlot del Alto Adige „Huberfeld“ Exklusiv 2006

Cantina St. Pauls, Alto Adige

1 bottiglia 0,75 Euro 32,00
1 bicchiere Euro 5,00

Cabernet-Sauvignon „Riserva“ 2005

Cantina, Griesbauerhof, Georg Mumelter, Bolzano

1 bottiglia Euro 38,00

*Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders
Buffet di dolci*

*Benvenuti al menu
con il buffet di dolci*

*Insalate e condimenti
dal buffet*



*Mousse di trota affumicata
con spuma al cavolfiore
servito nel bicchiere*



*Lupina di patate e porri
con olio di semi di zucca*

oppure

*Petto e coscia di quaglia saltato
su puré di piselli
con salsa al tartufo*



*Guance di manzo stufate in vino rosso
con verdura alle radici*

oppure

*Filetto di ipoglosso
su spinaci alla crema
e nage allo zafferano*



Buffet di dolci

*godete vi un ricco assortimento
di dolci fatti e presentati dalla nostra
pasticciera Christine Tebser*

oppure

*Assortimento di formaggi internazionali
dal buffet*

Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo*

Vino bianco

Lugana "I Frati" 2007

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, Brescia

1 bottiglia 0,75 Euro 25,00

1 bicchiere Euro 4,00

Vini rossi

Vino Nobile di Montepulciano 2004

Tenuta di Gracciano, Montepulciano, Toscana

1 bottiglia 0,75 Euro 34,00

1 bicchiere Euro 5,50

Il Pino di Biserno 2006

Tenuta di Biserno - Campo di Fasso, Bibbona, Bolgheri, Toscana

1 bottiglia 0,75 Euro 48,00

Hotel Vier Jahreszeiten – Resort & Spa - Silandro

Buffet d'antipasti

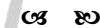
*Benvenuti alla
serata italiana "alla Daniele"*



*Insalate e condimenti
dal buffet*



*Buffet d'antipasti con
vitello tonnato, prosciutto crudo con melone,
carnaccio di polpo, roastbeef con uova ripiene,
cocktail di scampi, vongole e cozze al vino bianco,
insalata di frutti di mare, verdura mista alla griglia*



*Zuppa di parmigiano tartufata
oppure*

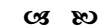
*Tortellini fatti in casa
ripieni di prosciutto crudo e ricotta*



*Steak di sella di vitello
in crosta di semi di senape
su polenta alla crema*

oppure

*Filetto di branzino arrosto
su finocchi alla griglia
e pesto ai pomodori*



*Tiramisù alla frutta
servito nel bicchiere*

oppure

*Parmigiano fresco
con olive e oglio fritto dal buffet*



Buon appetito!

*Dalla nostra cantina
Le consigliamo:*

Vino bianco

Chardonnay „Cardellino“ 2007

Elena Walch, Tramino, Alto Adige del sud

1 bicchiere (0,15) Euro 5,00

0,75 Euro 29,00

Sauvignon Blanc „Sanct Valentin“ 2007

Cantina St. Michele, Appiano, Alto Adige

0,75 Euro 36,00



Vino rosso

Pinot nero Riserva „Val Venosta“ 2005

Cantina di Martin Phol, Köfeligut, Alto Adige

1 bicchiere (0,15) Euro 6,00

0,75 Euro 36,00

*Hotel Vier Jahreszeiten Silandro
Serata con specialità di pesce*

*Benvenuti al menu con
specialità di fiume e mare*

*Insalata e condimenti
dal buffet*



*Gamberone in tempura
su tsatziki*



*Zuppa di peperoni gialli
con erba di limone*

oppure

Capesante

*su tagliolini di pomodori fatti in casa
pesto pesto al basilico*



Sorbetto ai lamponi e al vino porto



*Suprema di petto di faraona
con salsa „Madeira“ e patate di pasta di bigné*

oppure

Filetto d'orata

*con finocchi alla griglia
e nage al Noilly Prat*



Mousse al latticello

in zuppa di melone

oppure

*Assortimento di formaggi
regionali e internazionali*

Buon appetito!