



HYGGE BUFFET

SKANDINAVISCHES VORSPEISEN | ENTRÉES SCANDINAVE | SCANDINAVIAN STARTERS

Gebeizter Fjordlachs mit Senf-Dill-Sauce | Meeresfrüchtesalat, Gabel Rollmops, Matjes mit Birnen, Bohnen und Speck | Hering-Shrimps Salat in Joghurtdressing | Lachs Tatar im Mini Tartelettes
Saumon des fjords « gravlax », sauce moutarde et aneth | Salade de fruits de mer, rollmops, matjes au poires, haricots et lard | Salade hareng-crevette, sauce au yaourt | Tartare de saumon en mini-tartelettes
Marinated fjord salmon with mustard and dill sauce | Seafood salad, rollmops, herring with pears, beans and bacon | Herring and shrimp salad with yoghurt dressing | Salmon tartare in mini tartelettes

MEDITERRANE ECKE | COIN MÉDITERRANÉEN | MEDITERRANEAN CORNER

Luftgetrockneter Schweinenacken mit Kichererbsen-Paprika Salat | Geräucherte Gänsebrust mit Süßkartoffel und Ahorn-Ingwermarinade
Mailänder Salami und Fenchelsalami mit eingelegten Oliven | Gegrillte Zucchini, Aubergine, Pilze und Paprika
Echine de porc séchée, salade pois-chiches et poivron | Filet d'oie fumé, patates douces et marinade érable-gingembre | Salami milanais et salami au fenouil, olives marinées | Courgettes, aubergines, champignons et poivrons grillés
Air-dried pork neck with chickpea and pepper salad | Smoked goose breast with sweet potato and maple ginger marinade | Milanese salami and fennel salami with pickled olives | Grilled courgette, aubergine, mushrooms and peppers

SALAT BUFFET | BUFFET DE SALADES | SALAD BUFFET



Tomaten, Gurken, Eier, Mais, rote Zwiebeln | Kartoffel-Gurkensalat, Rote Beete Salat, Thunfischsalat, Tomaten-Rucola Salat | Herbstliche Blattsalate mit Dressing von weißem Balsamico oder Buttermilch Dressing
Tomates, concombres, œufs, maïs, oignons rouges | Salade de pommes de terre et concombres, salade de betteraves rouges, salade de thon, salade tomates-roquette | Salade d'automne avec sauce au vinaigre balsamique ou au babeurre
Tomatoes, cucumber, eggs, sweetcorn, red onions | Potato and cucumber salad, beetroot salad, tuna salad, tomato and rocket salad | Autumn leaf salads with white balsamic vinegar or buttermilk dressing

+ TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY +



Kürbissuppe mit gerösteten Kernen
Soupe de potiron avec graines rôties
Pumpkin soup with roasted seeds

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Cevapcici, Hackfleischröllchen auf Djuvec-Reis | Gyros vom Hühnchen, Ajvar, Tzatziki, Pide Brot | Bauernsalat aus Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Schafskäse und roten Zwiebeln
Brasato vom Rind, Meerrettichsauce, Bouillontkartoffeln | Pollo Fino, gegrillte Hähnchenunterkeulen, Perlzwiebeln, Speck | Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle
Cevapcici, rouleaux de viande hachée sur riz djuvec | Gyros de poulet, ajvar, tzatziki, pain pide | Salade paysanne aux concombres, tomates, poivrons, olives, fromage de chèvre et oignons rouges
Boeuf braisé, sauce au raifort, pommes de terre au bouillon | Pollo fino, pilons de poulet, oignons grelots, lard | Ragoût de cerf aux champignons des bois, airelles, chou rouge et spätzle
Cevapcici, minced meat rolls on djuvec rice | Chicken gyros, ajvar, tzatziki, pide bread | Farmer's salad with cucumber, tomatoes, peppers, olives, feta cheese and red onions
Beef brasato, horseradish sauce, bouillon potatoes | Pollo Fino, grilled chicken drumsticks, pearl onions, bacon | Venison stew with wild mushrooms, cranberries, red cabbage and spaetzle

VEGETARISCH, VEGAN | VÉGÉTARIEN & VÉGAN | VEGETARIAN, VEGAN

Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta | Gemüsecurry mit Duft Reis | Vegane Hackbällchen in Tomatensugo mit Zucchini Piccata
Rouleaux de pâte à nouilles au potiron et à la ricotta | Curry de légume au riz parfumé | Boulettes de hachis végan, sugo de tomates, piccata de courgette
Pasta roll with pumpkin and ricotta | Vegetable curry with fragrant rice | Vegan meatballs in tomato sauce with courgette piccata

BUBBA SVENS SHOW KÜCHE | BUBBA SVENS SHOW-COOKING | BUBBA SVENS OPEN KITCHEN

Schweinenacken- und Putensteak, Sauce Mojo Rosso, Kräuterbutter mit jungen Kartoffeln und Limonen Pesto | Lachsfilet mit Nordic Flair und Kürbiskernen | Zanderfilet im Backteig, Sauce Remoulade und Pommes frites
Orecchiette mit feinem Rinder Sugo | Fusilli mit Garnelen, getrockneten Tomaten und Basilikum | Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen
Filets de dinde ou échine de porc sauce Mojo Rosso, beurre maître d'hôtel, pommes de terre nouvelles et pesto au citron | Filet de saumon à la nordique, graines de courge | Filet de sandre en croûte, sauce rémoulade et frites
Orecchiette dans un délicat jus de bœuf | Fusilli aux crevettes, tomates séchées et basilic | Gnocchis de pommes de terre, champignons des bois
Pork neck and turkey steak, mojo rosso sauce, herb butter with baby potatoes and lime pesto | Salmon fillet with Nordic flair and pumpkin seeds | Pike-perch fillet in batter, remoulade sauce and French fries
Orecchiette with fine beef sugo | Fusilli with prawns, dried tomatoes and basil | Potato gnocchi with wild mushrooms

KOCHSTATION T1 | POSTE DE CUISSON | T1 COOKING STATION

Rosa gebratenes Roastbeef, Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Speckbohnen, Kartoffelgratin
Original Schweizer Raclette selbst vom Laib geschabt Cornichons, Perlzwiebeln, Kartoffeln
Roastbeef rosé, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel, haricots aux lardons, gratin de pommes de terre
Authentique raclette suisse, servie directement sur la meule, cornichons, oignons grelots, pommes de terre
Rare roast beef, pepper sauce or herb butter, bacon beans, potato gratin
Original Swiss raclette shaved from the wheel, cornichons, pearl onions, potatoes

KINDERBUFFET | BUFFET ENFANTS | CHILDREN'S BUFFET

Köttbullar in Rahmsauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Karotten | Chicken Nuggets, Pommes frites | Penne rigate mit Tomatensauce oder Bolognese
Schokoladenpudding | Wackelpudding | Milchreis mit Fruchtsauce
Köttbullar, sauce à la crème, purée de pommes de terre, petits pois et carottes | Nuggets de poulets, frites | Penne rigate, sauce tomate ou bolognaise
Pudding au chocolat | Pudding en gelée | Riz au lait, sauce aux fruits
Meatballs in cream sauce, mashed potatoes, peas and carrots | Chicken nuggets, French fries | Penne rigate with tomato sauce or Bolognese
Chocolate pudding | Jelly pudding | Rice pudding with fruit sauce

KÄSE | FROMAGE | CHEESE

Variation von verschiedenem Hart und Weichkäse aus den europäischen Regionen | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Feigen
Variation de fromages à pâte dure et molle des différentes régions européennes | Moutarde aux figues | Noix | Raisins | Figs
Variety of hard and soft cheeses from European regions | Fig mustard | Nuts | Grapes | Figs

SÜSSE TRÄUME AUS DER PATISSERIE DOUCEURS DE RÊVE DE NOTRE PÂTISSERIE SWEET DREAMS FROM THE PATISSERIE

46,50 € pro Erwachsener | 46,50 € par adulte | €46,50 per adult

15,50 € pro Kind (6-14 Jahre) | 15,50 € par enfant (de 6 à 14 ans) | €15,50 per child (6-14 years)

Kind (unter 6 Jahre) gratis | Enfant (moins de 6 ans) gratuit | Child (under 6 years) free

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.
Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.



HYGGE BUFFET

SKANDINAVISCHES VORSPEISEN ENTRÉES SCANDINAVE | SCANDINAVIAN STARTERS

Gebeizter Fjordlachs mit Senf-Dill-Sauce | Meeresfrüchtesalat, Gabel Rollmops, Matjes mit Birnen, Bohnen und Speck
Hering-Shrimps Salat in Joghurtdressing | Lachs Tatar im Mini Tartelettes

Saumon des fjords « gravlax », sauce moutarde et aneth | Salade de fruits de mer, rollmops, matjes au poires, haricots et lard | Salade hareng-crevette, sauce au yaourt | Tartare de saumon en mini-tartelettes
Marinated fjord salmon with mustard and dill sauce | Seafood salad, rollmops, herring with pears, beans and bacon | Herring and shrimp salad with yoghurt dressing | Salmon tartare in mini tartelettes

MEDITERRANE ECKE | COIN MÉDITERRANÉEN | MEDITERRANEAN CORNER

Luftgetrockneter Schweinenacken mit Kichererbsen-Paprika Salat | Geräucherte Gänsebrust mit Süßkartoffel und Ahorn-Ingwermarinade
Mailänder Salami und Fenchelsalami mit eingelegten Oliven | Gegrillte Zucchini, Aubergine, Pilze und Paprika
Echine de porc séchée, salade pois-chiches et poivron | Filet d'oie fumé, patates douces et marinade érable-gingembre | Salami milanais et salami au fenouil, olives marinées
Courgettes, aubergines, champignons et poivrons grillés
Air-dried pork neck with chickpea and pepper salad | Smoked goose breast with sweet potato and maple ginger marinade | Milanese salami and fennel salami with pickled olives
Grilled courgette, aubergine, mushrooms and peppers

SALAT BUFFET | BUFFET DE SALADES | SALAD BUFFET



Tomaten, Gurken, Eier, Mais, rote Zwiebeln | Kartoffel-Gurkensalat, Rote Beete Salat, Thunfischsalat, Tomaten-Rucola Salat
Herbstliche Blattsalate mit Dressing von weißem Balsamico oder Buttermilch Dressing
Tomates, concombres, œufs, maïs, oignons rouges | Salade de pommes de terre et concombres, salade de betteraves rouges, salade de thon, salade tomates-roquette
Salade d'automne avec sauce au vinaigre balsamique ou au babeurre
Tomatoes, cucumber, eggs, sweetcorn, red onions | Potato and cucumber salad, beetroot salad, tuna salad, tomato and rocket salad
Autumn leaf salads with white balsamic vinegar or buttermilk dressing

+ TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY +



Kürbisuppe mit gerösteten Kernen
Soupe de potiron avec graines rôties
Pumpkin soup with roasted seeds

HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Cevapcici, Hackfleischröllchen auf Djuvec-Reis | Gyros vom Hühnchen, Ajvar, Tzatziki, Pide Brot | Bauernsalat aus Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Schafskäse und roten Zwiebeln | Brasato vom Rind, Meerrettichsauce, Bouillontkartoffeln | Pollo Fino, gegrillte Hähnchenunterkeulen, Perlzwiebeln, Speck
Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle
Cevapcici, rouleaux de viande hachée sur riz djuvec | Gyros de poulet, ajvar, tzatziki, pain pide | Salade paysanne aux concombres, tomates, poivrons, olives, fromage de chèvre et oignons rouges
Bœuf braisé, sauce au raifort, pommes de terre au bouillon | Pollo fino, pilons de poulet, oignons grelots, lard | Ragoût de cerf aux champignons des bois, aïelles, chou rouge et spätzle
Cevapcici, minced meat rolls on djuvec rice | Chicken gyros, ajvar, tzatziki, pide bread | Farmer's salad with cucumber, tomatoes, peppers, olives, feta cheese and red onions
Beef brasato, horseradish sauce, bouillon potatoes | Pollo Fino, grilled chicken drumsticks, pearl onions, bacon | Venison stew with wild mushrooms, cranberries, red cabbage and spaetzle

VEGETARISCH, VEGAN | VÉGÉTARIEN & VÉGAN | VEGETARIAN, VEGAN

Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta | Gemüsecurry mit Duft Reis | Vegane Hackbällchen in Tomatensugo mit Zucchini Piccata
Rouleaux de pâte à nouilles au potiron et à la ricotta | Curry de légume au riz parfumé | Boulettes de hachis végan, sugo de tomates, piccata de courgette
Pasta roll with pumpkin and ricotta | Vegetable curry with fragrant rice | Vegan meatballs in tomato sauce with courgette piccata

BUBBA SVENS SHOW KÜCHE BUBBA SVENS SHOW-COOKING | BUBBA SVENS OPEN KITCHEN

Schweinenacken- und Putensteak, Sauce Mojo Rosso, Kräuterbutter mit jungen Kartoffeln und Limonen Pesto | Lachsfilet mit Nordic Flair und Kürbiskernen | Zanderfilet im Backteig, Sauce Remoulade und Pommes frites | Orecchiette mit feinem Rinder Sugo | Fusilli mit Garnelen, getrockneten Tomaten und Basilikum | Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen
Filets de dinde ou échine de porc sauce Mojo Rosso, beurre maître d'hôtel, pommes de terre nouvelles et pesto au citron | Filet de saumon à la nordique, graines de courge | Filet de sandre en croûte, sauce rémoulade et frites | Orecchiette dans un délicat jus de bœuf | Fusilli aux crevettes, tomates séchées et basilic | Gnocchis de pommes de terre, champignons des bois
Pork neck and turkey steak, mojo rosso sauce, herb butter with baby potatoes and lime pesto | Salmon fillet with Nordic flair and pumpkin seeds | Pike-perch fillet in batter, remoulade sauce and French fries
Orecchiette with fine beef sugo | Fusilli with prawns, dried tomatoes and basil | Potato gnocchi with wild mushrooms

KOCHSTATION T1 | POSTE DE CUISSON | T1 COOKING STATION

Rosa gebratenes Roastbeef, Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Speckbohnen, Kartoffelgratin
Original Schweizer Raclette selbst vom Laib geschabt Cornichons, Perlzwiebeln, Kartoffeln
Roastbeef rosé, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel, haricots aux lardons, gratin de pommes de terre
Authentique raclette suisse, servie directement sur la meule, cornichons, oignons grelots, pommes de terre
Rare roast beef, pepper sauce or herb butter, bacon beans, potato gratin
Original Swiss raclette shaved from the wheel, cornichons, pearl onions, potatoes

KINDERBUFFET | BUFFET ENFANTS | CHILDREN'S BUFFET

Köttbullar in Rahmsauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Karotten | Chicken Nuggets, Pommes frites | Penne rigate mit Tomatensauce oder Bolognese
Schokoladenpudding | Wackelpudding | Milchreis mit Fruchtsauce
Köttbullar, sauce à la crème, purée de pommes de terre, petits pois et carottes | Nuggets de poulets, frites| Penne rigate, sauce tomate ou bolognaise
Pudding au chocolat | Pudding en gelée | Riz au lait, sauce aux fruits
Meatballs in cream sauce, mashed potatoes, peas and carrots | Chicken nuggets, French fries | Penne rigate with tomato sauce or Bolognese
Chocolate pudding | Jelly pudding | Rice pudding with fruit sauce

KÄSE | FROMAGE | CHEESE

Variation von verschiedenem Hart und Weichkäse aus den europäischen Regionen | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Feigen
Variation de fromages à pâte dure et molle des différentes régions européennes | Moutarde aux figues | Noix | Raisins | Figs
Variety of hard and soft cheeses from European regions | Fig mustard | Nuts | Grapes | Figs

SÜSSE TRÄUME AUS DER PATISSERIE DOUCEURS DE RÊVE DE NOTRE PÂTISSERIE SWEET DREAMS FROM THE PATISSERIE

46,50 € pro Erwachsener | 46,50 € par adulte | €46,50 per adult

15,50 € pro Kind (6-14 Jahre) | 15,50 € par enfant (de 6 à 14 ans) | €15,50 per child (6-14 years)

Kind (unter 6 Jahre) gratis | Enfant (moins de 6 ans) gratuit | Child (under 6 years) free

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.
Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.