

## Menu 1/2 pension

### Entrées

Carpaccio de melon et jambon Serrano

Salade César (5-8-11)

Multicolore de tomates au pesto,  
mozzarella fumée (5-6)

Tataki de thon, salade thaï (1-12-13) + 2€

### Plats

Linguines aux légumes de saison (2-4-8)

Filet de volaille façon cordon bleu, spaetzles (4-6)

+ 3€ Pavé de saumon en croute d'herbes, mousseline  
de pommes de terre aux olives, fenouil caramélisé  
(4-6)

+ 4€ Poire de boeuf en croute d'épices, polenta  
crémeuse, carottes glacées (1-4-6-8)

### Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP (6)

Fraise Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)

Tiramisu lavande et pêche (4-6-8)

Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises + 2€  
(4-5-6-8)

Tartelette chocolat blanc et mangue + 3€  
(4-6-8)

### Spécialité régionale

Choucroute du DIANA aux 5 viandes (1-2-11)

## *Half board menu*

### *Starters*

Melon and Serrano ham Carpaccio

Caesar Salad (5-8-11)

Multicolor of tomatos with pesto, smoked mozzarella (5-6)

Tuna Tataki, thai salad (1-12-13) + 2€

### *Main Courses*

Seasonal vegetables Linguini (2-4-8)

Poultry fillet cordon bleu style, spaetzles (4-6)

+ 3€ Salmon Pave with herb crust, patato mousseline with olives, caramelized fennel (4-6)

+ 4€ Spice-crusted round of beef, creamy polenta with glazed carrots (1-4-6-8)

### *Cheese & desserts*

Cheese platter AOP (6)

Strawberry Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)

Lavander and peach Tiramisu (4-6-8)

Gourmet coffee or tea, 4 gourmandises (4-5-6-8) + 2€

White chocolate and mango tartlet (4-6-8) + 3€

### *Regional specialty*

DIANA Sauerkraut with 5 meats (1-2-11)

## Vorspeisen

Carpaccio von Melone und Serranoschinken

Caesar-Salat (5-8-11)

Bunte Tomaten mit Pesto, geräucherter  
Mozzarella (5-6)

Thunfisch-Tataki, Thaisalat (1-12-13) + 2€

## Käse & Desserts

Käseteller (6)

Erdbeer Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)

Tiramisu Lavendel und Pfirsich (4-6-8)

Gourmet-Kaffee oder Tee, 4 Leckereien  
(4-5-6-8) + 2€

Törtchen aus weißer Schokolade und  
Mango (4-6-8) + 3€

## Halbpensionsmenü

## Hauptspeisen

Linguine mit Gemüse der Saison (2-4-8)

Geflügelfilet nach Cordon Bleu-Art, Spätzle (4-6)

+ 3€ Lachssteak mit Kräuterkruste, Kartoffelmousseline  
mit Oliven, karamellisierten Fenchel (4-6)

+ 4€ Rinderbife mit Gewürzkruste, cremige Polenta,  
glasierte Karotten (1-4-6-8)

## Regionale Spezialität

DIANA-Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (1-2-11)