



GENUSSGONDEL. FISS. SCHLEMMEN IM WOHL KLEINSTEN RESTAURANT DER WELT.

Genießen Sie ein vornehmes Sechs-Gänge-Menü in der luxuriösen Genussgondel bei der Schönjochbahn in Fiss. Im Sommer täglich buchbar - nur gegen Vorreservierung - bis zu max. 6 Personen (4 Erwachsene und 2 Kinder).

Info und Reservierung:
Direkt im BergDiamant, Möseralm oder an der Kassa der Bergbahnen.

Info Bergbahnen Tel. +43/5476/6396
Restaurant BergDiamant Tel. +43/5476/20131

Fisser Bergbahnen GmbH
Seilbahnstraße 44 . A-6533 Fiss
Telefon +43/5476/6396
Fax +43/5476/6396-50
office@bergbahnen-fiss.at

Ablauf:

Aperitif und Vorspeise werden im Restaurant BergDiamant aufgetischt. Anschließend steigen Sie in die für Sie vorbereitete Genussgondel ein und fahren 3 Runden mit der Schönjochbahn, wo Sie das herrliche Panorama genießen können. Während dieser 3 Runden werden Ihnen Suppe, warme Vorspeise, Sorbet und Hauptspeise serviert. Der süße Abschluss wird wiederum im BergDiamant serviert.

Idealer Zeitpunkt:

11.30 Uhr - nehmen Sie sich 2 Stunden Zeit

Preis:

Erwachsene € 50,00
Kinder von 11 - 14 Jahren € 30,00
Kinder bis 10 Jahre € 20,00
(Die Berg- und Talfahrt ist im Preis inkludiert)

MEHR ÜBER UNVERGLEICHICHE GENIESSER-FERIEN UNTER
WWW.SERFAUS-FISS-LADIS.AT



GENUSSGONDEL. KULINARIUM.

SCHLEMMEN IM WOHL KLEINSTEN RESTAURANT DER WELT.

MENÜ 1.

Hausgebeizter Wildlachs auf knusprigem Röstitaler mit mariniertem Feldsalat und Honig-Senfsoße

Kräftige Rindsbouillon mit Milzschnitten-Pyramiden und Wurzelrauten

Steinpilztaschen auf mit Kernöl mariniertem Ruccola und heißer Tomaten-Limettenbutter

Flügelorsob (Wodka-Red Bull)

Lammfiletspieß an Thymianglacé mit mediterranem Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

Grießmousse im Schokoladenkörbchen mit gedünsteten Blaubeeren

MENÜ 2.

Gebackenes Kitzhirn auf knackigem Blattsalat mit Kapernsoße

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit kross gebratener Garnele im Speckmantel

Kastanienbandnudeln mit Graukas und gebratener Jakobsmuschel

Camparisorbet im Sauermilch-Melissesüppchen

Rinderfilet unter der Steinpilzkruste an Pfefferrahmsauce mit Bauernpompes und Grilltomate

Kürbiskernparfait mit Balsamicokirschen und süßem Pesto

MENÜ 3.

Hauchdünn geschnittenes Hirschcarpaccio mit Eierschwammerltartar und eingelegtem Muskatkürbis

Sauerkraut-Schaumsüppchen mit Schinkenkipferl und Wacholderschnaps

Blutwurstgröstl im Strudelteigkörbchen mit Kerbelschaum und glacierten Kirschtomaten

Feines Gewürzorsob im hausgemachten Holundersekt

In der Kräuterkruste gebratenes Wolfsbarschfilet an Tomaten-Portweinsauce mit feinen Gurken-Rahm-Nudeln

Im Tempurateig gebackene Früchte und Beeren mit zweierlei Dips und hausgemachtem Topfeneis

Die Menüs können auch individuell zusammengestellt werden.
Jedoch sollten alle Teilnehmer dasselbe Menü wählen.

MEHR ÜBER UNVERGLEICHICHE GENIESSER-FERIEN UNTER
WWW.SERFAUS-FISS-LADIS.AT

