

FEINSCHMECKERABENDE AM FLUMSERBERG

Einmal im Monat von Juli bis Oktober 2023 laden wir Sie und Ihre Begleitung jeweils samstags zur COLORS – KulinarikNight ein. An diesen Abenden verwöhnen wir Sie mit erlesenen Menüs, welches Sie in verschiedene kulinarische Welten eintauchen lässt. Zum Menü wird ein sorgfältig ausgesuchtes Getränkeangebot von Aperitif, Wein, Bier oder Cocktail serviert, welches den Abend genussvoll abrundet.



PREISE

Menü inklusive Aperitif	CHF	79.00	Gerne können Sie andere Getränke aus unserer Getränkekarte auswählen, diese werden zusätzlich verrechnet.
Weinbegleitung (1 dl pro Gang)	+ CHF	45.00	

WEITERE INFORMATIONEN

Die COLORS – KulinarikNight startet jeweils um 18.30 Uhr und endet um 22.00 Uhr. Anschliessend ist die COLORS Bar, um den Abend gemütlich ausklingen zu lassen, bis um 24.00 Uhr geöffnet.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten und bieten Ihnen Alternativen an.

RESERVATION & KONTAKT

Wir bitten Sie, Ihren Tisch vorab bei uns zu reservieren:

COLORS – Restaurant und Bar

Gerlinde Gruber & Team
Molsenalpstrasse 9, 8898 Flumserberg
Tel. +41 81 720 15 60
info@colors-flumserberg.ch
www.colors-flumserberg.ch



COLORS – KulinarikNight

Kulinarische und farbenfrohe Themenabende

8. Juli 2023, 19. August 2023, 2. September 2023, 14. Oktober 2023

FISCH & KRUSTENTIERE: 8. JULI 2023

COLORS Köchin Dorota Janik

Menü

Tartar vom Heilbutt | Limette | Guacamole |
Mango Relish mit schwarzem Sesam

Bouillabaisse marseillaise | Knoblauchbrot

Jakobsmuschel | Petersilienwurzel- und Erbsenpüree | Süsskartoffelchips

grillierter Bärenkreb | Weissweinsauce mit Pernod | schwarzer Venere-Risotto

COLORS Mooswürfel mit Himbeeren

Seetiere aus
dem Salz- und
Süßwasser

SINGAPUR – SCHMELZTIEGEL ASIENS: 2. SEPTEMBER 2023

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Reis-Chips | Glückskekse | Dim Sum

Pikanter Papaya Salat im Reispapier | King Prawn

Tom Yam Nudelsuppe | Weizennudeln | Gemüse | Tofu

Bonbon von der Königskrabbe im Filoteig | Sellerie-Mousse | Ingwer | Sesam

Black Pepper Beef | Knoblauch | Chili | Pak Choi | Shiitake | Jasminreis

Sticky Reis mit Mango | Rambutan | Litschi-Sorbet

Kulinarische
Exotik der
asiatischen
Länderküche

NOCHE ESPAÑOLA: 19. AUGUST 2023

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Spanischer Hartkäse Szigarets | Hähnchenstelze

Taco | Entenleber-Mousse | Micro Leaves

Croquetas de Jamón

Steinbutt | Jakobsmuschel | Gurke | Paprika | Chili | Fladenbrot

Iberico Schwein | geröstete Esskastanien | Tomate | Zwiebel | Zucchini | Wildreis

Crema Catalana im Tartelette

Herzhafte
Gerichte mit
verführerischen
Gewürzen

FISCH, FLEISCH & WILD AUS DER REGION: 14. OKTOBER 2023

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Sauerteigbrot | Grissini mit Rohschinken

Bachsaibling aus dem Weisstannental | bunter Blattsalat

Steinpilz-Sabayon | gerösteter Buchweizen aufgegossen mit Champignon-tee

Wachtel und Trüffel | Fichtennadelsirup | Kartoffel-Millefeuille

Hirschrack | Rotkohl | Spätzle | Rotweinjus

Sauerrahm-Glace | Biskuit | frische Waldbeeren

Traditionelle
Wohlfühlküche
der lokalen
Alpenregion