

GENÜSSLICHE SOMMERABENDE AM FLUMSERBERG

Das COLORS – Restaurant und Bar lädt an jedem ersten Samstag im Monat von Juli bis Oktober 2022 zur COLORS – KulinarikNight ein. Geniessen Sie ein Sechs-Gang-Menü und lassen Sie sich dabei in verschiedene kulinarische Welten entführen. Zum Menü wird ein sorgfältig ausgesuchtes Getränkeangebot von Aperitif, Wein, Bier oder Cocktail serviert, welche den Abend abwechslungsreich gestalten.



PREISE

Menü inklusive Aperitif	CHF	75.00	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. Die COLORS Bar ist anschliessend fürs gemütliche Beisammensein 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
Molseralpstrasse 9, 8898 Flumserberg
Tel. +41 81 720 15 60
info@colors-flumserberg.ch
www.colors-flumserberg.ch



COLORS – KulinarikNight

Kulinarische Themenabende in tollem Ambiente

2. Juli 2022, 6. August 2022, 3. September 2022, 1. Oktober 2022

COLORS
RESTAURANT | BAR | EVENTS

**FLUMSER
BERG**

FISCH & MEERGETIER – 2. JULI 2022

Gastkoch Fredy Affeltranger, 15 Gault Millau Punkte und ausgezeichnet mit dem goldenen Fisch.

Menü

Zweierlei Tatar von Weisstanner Forelle & von Felchen | Äpfel in Meeralgen | Wachtelei mit Kaviar

...

Klare Walensee Fischsuppe

...

Felchen, Hecht oder Egli, je nach Frischfang, gedämpft | gemischter Reis | Weissweinsauce

...

Gebackene Felchen- oder Eglifilets, je nach Frischfang | neue Kartoffeln | Sauce Tartar

...

Gekochter Hummer | Hummer-Vanillesauce | Kartoffel-Mousseline

...

Weisses Schokoladenmousse | lauwarmes Mokka-Sabayon | Mango-Piccata

Fische aus dem
Walensee und
kanadischer
Hummer

ASIA FLAVOURS – 3. SEPTEMBER 2022

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Hausgemachte Sommerrollen | Pflaumensauce

...

Sour Noodle Soup | Gemüse | Pilze

...

Steinbutt Esprit Thai | Mango | Tomate | Wasserspinaat

...

Spanferkel | Bohnen | grünes Curry

...

Indonesisches Rendang | geschmortes Rind | Basmatireis | Pak Choi | Five-Spice-Gewürzmischung

...

Eingelegte Zuckermelone | Litschi Glace

Fern- und
Südostasien in
allen Farben

FARBENFROHES SÜDAFRIKA – 6. AUGUST 2022

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Südafrikanischer Scampi | Orange | Limetten-Hummus | schwarzer Knoblauch | Papadam

...

West Coast Auster | Kaviar | Kalamansi | Apfel | Soja

...

Blumenkohl Royal | Trockenfleisch | getrocknete Feigen | Pinienkernen | Sultaninen | frisch gehobelter Hartkäse

...

Rinds-Flanksteak vom grasgefütterten Rind | Maisbrei | confiertes Eigelb

...

Grillierte Rinder-Nierenzapfen | Fingeraubergine | Babyzwiebel | Gewürzreis | BBQ Sauce

...

Kokosnuss-Panna Cotta | Honig | frische Beeren

Safari auf
kulinarischer
Ebene

HERZHAFTES ÖSTERREICH – 1. OKTOBER 2022

COLORS Gastkoch Jörg Riediger

Menü

Kaspressknödel | Eierschwammerlragout | Wiener Backhendl | Preiselbeeren

...

Tartelette mit Kalbstatar | Rote Beete | Forellenkaviar

...

Griesnockerlsuppe | Gemüsestreifen

...

Foie Gras Bio | Birnenconfit

...

Rindertafelspitz | Cremespinaat | Röstkartoffeln

...

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Österreichischer
Genuss von
herzhaft bis süß