



KUCHIKÄSTLI & GIARDINO

WEIHNACHTSMENÜ

24.12.24

Rindscarpaccio
mit Trüffelmarinade, Nüsslisalat und geräuchertem
Knoblauchbrot

oder

Salat vom Salatbuffet

Kräftige Essenz vom Muskatkürbis
mit Pistazienocke und schwarzem Kardamom

Klassische Weihnachtsente
mit Portweinsauce, kleinen Peterli-Kartoffeln, Apfel-Rotkabis
und glasierten Marroni

oder

In Safran pochierter Kabeljau
auf Camargue-Reis mit Bohnen und Schwarzwurzel

Warmer Blaumohnauflauf
mit Zwetschgenragout und Zimtglace

CHF 78.00 pro Person | Für Hotelgäste im HP inbegriffen

Das Menü ist nur abends erhältlich



KUCHIKÄSTLI & GIARDINO

WEIHNACHTSMENÜ

25.12.24

Bunte Variation von geschmorten Rüben auf
Mandarinsauce mit Kräutersalat und gerösteten
Nüssen

oder

Salat vom Salatbuffet

Weisse Lauchcremesuppe
mit gebratenen Steinpilzen
und Estragon-Öl

Rosa gebratener Tafelspitz vom Kalb
mit Thymiansauce
und Mandelbällchen mit Minikarotten

oder

Leicht getrüffelte Tagliatelle
auf Kartoffel-Pecorino-Relish
und geschmolzenen Kumato Tomaten

Mandarinen Crème Brûlée
mit Tonkabohnenschaum und Haselnusspraline

CHF 78.00 pro Person | Für Hotelgäste im HP inbegriffen

Das Menü ist nur abends erhältlich



KUCHIKÄSTLI & GIARDINO

WEIHNACHTSMENÜ

26.12.24

Leicht geräucherte Barbarie Entenbrust
auf Sellerie-Apfel-Beet mit Sauce Cumberland
und karamellisierten Baumnüssen

oder

Salat vom Salatbuffet

Cremige Bündner Buchweizensuppe
mit Bündnerfleisch und Gemüse

Filet Wellington
Rindsfilet und Champignonfüllung im
Blätterteigmantel
mit Madeirasauce, Pommes Dauphine
und glasiertem Wurzelgemüse

oder

Gedämpfter Seeteufelfilet im Lauchmantel
mit Zitronensauce auf nussigem Wildreis
und bunten Blumenkohlröschen

Luftiges Schokoladenmousse
aus Schweizer Schokolade
mit Preiselbeerbiskuit und getränkten Pflaumen

CHF 78.00 pro Person | Für Hotelgäste im HP inbegriffen

Das Menü ist nur abends erhältlich