



KUCHIKÄSTLI & GIARDINO

SILVESTERMENÜ

Amouse Bouche

Trilogie vom Schweizer Saibling
auf einem Walnuss-Sellerie Tatar mit süssen
kandierten Apfelstückchen
und leicht scharfen Wasabi Sorbet

Cremige Krustentiersuppe
Limonenhaube mit Hummerbiskuit Roulade
und zartem Krabbenfleisch

Pochiertes Filet vom Seeteufel
im Zucchetti-Mantel
auf gelber Zitronensauce mit rotem
Acquerello Risotto, gegrillter Papaya und
mariniertem Portulak

Im ganzen gebratenes Schweizer Rindsfilet
auf hausgemachten Schupfnudeln vom
Muskatkürbis, rahmiger Morchelsauce
und glasierten lila Mini-Karotten

Weisser Macadamianuss-Brownie
auf einer Zwergorangen-Schokoladensauce
mit eingelegten Portwein-Feigen

CHF 149.00 | Person inkl. 1 Willkommensaperitif
Kinder bis und mit 13 Jahre CHF 75.00 | Kind
oder Kinderkarte

SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Amouse Bouche

Dünne Scheiben von der gelben Rübe
verfeinert mit Mandarinen Vinaigrette
und Nüsslisalat

Steinpilzcremesuppe
mit gebratenen Pilzen
und geröstetem Schwarzbrot

Acquerello Risotto
mit mariniertem Büffelmozzarella
gegrillter Papaya und mariniertem Portulak

Knuspriger Bergkäse
aus der Region Lenzerheide
auf einem Kartoffel-Kürbispüree mit
rahmiger Morchelsauce
und glasierten lila Mini-Karotten

Weisser Macadamianuss Brownie
auf einer Zwergorangen-Schokoladensauce
mit eingelegten Portwein-Feigen

CHF 129.00 | Person inkl. 1 Willkommensaperitif
Kinder bis und mit 13 Jahre CHF 75.00 | Kind
oder Kinderkarte