

CHRISTMAS EVE MENU

Clear veal soup with curd quenelles,
tomato dices and tarragon

or

Carrot cream soup

or

Mandarin shorley



Fillet of sea bass
Jus of "piperade", fennel,
and toasted garlic

or

Air-dried meat of Samedaner Aberdeen Angus
Marinated and candied vegetables
Horseradish sauce



Buffet of winter salads



Roast Challans duck breast
with herbs

Château Chalon-sauce

Polenta with fire bacon

Ragout of black salsify, pear and grapes

or

Sautéed salmon medallion
marinated with citrus fruits
Noilly Prat sauce with vanilla

Potato sticks

Young leek

or

Crepes stuffed with rocket and cherry tomatoes
Pepper sauce



Iced honey, toasted seeds
and elderberries

or

"Stollen"-French toast with nougat mousse

Zacapa rum sauce

or

Selection of dry-aged cheese
Homemade chutneys and honey
Fruit bread

*

CHF 95.--

3 courses CHF 75.--

HOTEL WALTHER
Pontresina, 24 December 2018

HEILIGABEND-MENU



Kalbsessenz mit Quarknocken,
Tomatenwürfelchen und Estragon

oder

Karottensüppchen

oder

Mandarinen-Shorley



Wolfsbarschilet

Piperade-Jus, Fenchel
und gerösteter Knoblauch

oder

Mostbröckli vom Samedaner Aberdeen Angus
Eingelegtes und kandiertes Gemüse
Meerrettich-Schaum



Bunte Wintersalate vom Buffet



Rosa gebratenes Challans Entenbrüstchen
mit Gewürzen

Château Chalon-Sauce

Polenta mit Tannenspeck

Ragout von Schwarzwurzeln, Birnen und Trauben

oder

Gebratenes Lachsmedaillon
mariniert mit Zitrusfrüchten
Noilly Prat-Sauce mit Vanille

Kartoffelstäbchen

Junger Lauch

oder

Rucola-Crêpes gefüllt mit Strauchtomaten
Pfeffersauce



Geeister Honig, geröstete Kernen
und Holunderbeeren

oder

Stollen-French Toast mit Nougatmousse

Zacapa Rumsauce

oder

Auswahl von gereiftem Käse
Hausgemachte Chutneys und Honig
Früchtebrot

*

CHF 95.--

3 Gänge CHF 75.--

HOTEL WALTHER
Pontresina, 24. Dezember 2018

