

MENU ST. STEPHEN'S DAY

Festive days at HOTEL WALTHER

Clear beef bouillon, mark quenelles,
root vegetables and chives

or

Onion cream soup
Caramelized thyme walnuts

or

Apple drink



Roast lamb fillet
Maple syrup-balsam sauce
and braised Jerusalem artichoke

or

Luke-warm sautéed Black Tiger giant shrimps
Butter milk-sauce, beetroots
and black bread-crumble



Buffet of winter salads



Poached boiled veal "Tafelspitz"
Laurel gravy
Potato puree with rosemary crunch
Glazed vegetables

or

Filet of John Dory-fish
Parsley sauce
Red Camargue rice
Champignons

or

Ravioli stuffed with Tschliner goat cheese
Ratatouille sauce



Buchteln, rosehip sorbet
and poppy sauce

or

Cinnamon-crème brûlée
Blood orange-jelly, marzipan mousse
and "spekulatius" pastry

or

Variation of old-aged cheese
Homemade chutneys and honey
Fruit bread

*

CHF 95.--
3 courses CHF 75.--

Pontresina, 26 December 2018

MENU ZUM STEPHANSTAG

Festtage im HOTEL WALTHER

Rindsbouillon, Markklösschen,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

oder

Zwiebel-Cremesüppchen
Karamellisierte Thymian-Baumnüsse

oder

Apfel-Smoothie



Gebratenes Lammfilet
Ahorn-Balsamico-Sauce
und geschmorter Topinambur

oder

Lauwarm gebratene Black Tiger Riesenkrevetten
Buttermilch-Schaum, Randen
und Schwarzbrot-Crumble



Bunte Wintersalate vom Buffet



Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz
Lorbeerjus
Kartoffel-Mousseline mit Rosmarin crunch
Glasiertes Gemüse

oder

Filet vom Petersfisch
Blattpetersilien-Sauce
Roter Camargue-Reis
Champignons

oder

Ravioli gefüllt mit Tschliner Ziegenkäse
Ratatouille-Schaum



Buchteln, Hagebutte-Sorbet
und Mohnsauce

oder

Zimt-Crème brûlée
Blutorangengel, Marzipan-Mousse
und Spekulatius-Gebäck

oder

Auswahl vom gereiften Käse
Hausgemachte Chutneys und Honig
Früchtebrot

*

CHF 95.--
3 Gänge CHF 75.--

Pontresina, 26. Dezember 2018