

NEW YEAR'S MENU

«Amuse bouche»

Tranche of smoked salmon from Misox
Avocado-horseradish cream



Culatello Diamante raw ham
Sliced artichokes, sweet peppers,
tarragon mayonnaise and brioche



Lobster cream soup
with basil and piment d'Espelette



Sautéed pike-perch medallion
Vodka sauce, cauliflower puree
and Oona caviar



Roast Black Angus beef fillet
Shallot confit and périgord sauce
Mushroom dumplings
Cassoulet of beans



Toggenburger "Quadretto" cheese
Fir tree-bacon, pear
and chestnut honey



Dark chocolate of Venezuela
Pineapple, rum, mango and coco

Friandises
and chocolates "New Year"

*

Hotel Walther
Pontresina, 31 December 2018

SILVESTER-GALA DÎNER

«Amuse bouche»

Tranche vom geräucherten Misox Lachs
Avocado-Meerrettich-Creme



Culatello Diamante Rohschinken
Gehobelte Artischocken, Peperoni,
Estragon-Mayonnaise und Brioche



Hummersüppchen
mit Basilikum und Piment d'Espelette



Gebratenes Zandermedaillon
Vodka-Schaum, Blumenkohlpüree
und Oona-Kaviar



Am Stück gebratenes Black Angus Rindsfilet
Schalottenkonfit und Sauce Périgord
Pilz-Serviettenknödel
Bohnen-Cassoulet



Toggenburger Quadretto Käse
Tannenspeck, Birne
und Kastanienhonig



Dark Venezuela Schokolade
Ananas, Rum, Mango und Kokos

Konfekt
und Pralinen „Prosit Neujahr“

*

Hotel Walther
Pontresina, 31. Dezember 2018