

CHRISTMAS EVE MENU



Tatar of char, cress,
crème fraiche
and sour marinated pickles



Clear duck soup
Goose liver and port wine



Poached veal fillet in red wine
Plum gravy
Potato soufflé
Creamy Savoy cabbage



Chestnut cake
Gruyere double cream
Anise-pear ice-cream



*

CHF 67.--
3 courses CHF 58.--

HOTEL STEINBOCK

Pontresina, 24 December 2018

HEILIGABEND-MENU

Saiblingstatar, Brunnenkresse,
Crème Fraîche
und sauer gepickeltes Gemüse



Essenz von der Ente
Gänseleber und Portwein



In Rotwein pochirtes Kalbsfilet
Pflaumen-Jus
Kartoffelsoufflé
Rahmwirsing



Maronikuchen
Greyerzer-Doppelrahm
Anis-Birnen-Glace

*



CHF 67.--
3-Gänge CHF 58.--

HOTEL STEINBOCK

Pontresina, 24. Dezember 2018

