



MENU
NEW YEAR'S EVE 2018

„Amuse bouche“

Gänseleberterrine, Kräuterbrioche und Traubenkonfit

Goose liver terrine, herb brioche and grape confit

*

Rindskraftbrühe mit Sherry

und Gemüseperlen

Clear beef soup with sherry and vegetable pearls

*

Seezungenroulade an Fenchelschaum

Glasierter Stangensellerie und Kapern

Sole roulade with fennel sauce, glazed celery and capers

*

In Scheiben geschnittener Kalbsrücken

Kartoffelchips, schwarzer Trüffel und Montpellier-Butter

Dressed saddle of veal

Potato chips, black truffle and Montpellier butter

*

Frischkäse-Cannelloni

Feigensenf und Baumnuss-Emulsion

Fresh cheese-cannelloni, fig mustard and walnut emulsion

*

Mille-feuille von der Schweizer Schokolade

mit Zwetschgen und Whisky

Mille-feuille of Swiss chocolate

with plums and Whiskey



CHF 120.-- inklusive Apéritif

Hotel Steinbock

Pontresina, 31. Dezember 2018

