

NEW YEAR *Menu*

APERO

Thunfischtatar mit Gurke, Wakame und Miso
Käse-Choux mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
Randentartelette mit Ziegenfrischkäse, Honig und Baumnuss

LEICHT GEBEIZTER SAIBLING

Randen-Meerrettich-Crème fraîche, Dill,
Kartoffeln und Petersilie
Vegetarische Alternative:
Knuspriger Weichkäse mit Randen-Meerrettich-Crème fraîche, Dill, Kartoffeln und Petersilie

TAGLIOLINI

Eierschwämmli, Salbei, Pecorino und frittiertes Wachtelei

SELLERIE

Verschiedene Sellerietexturen, Bündner Bergkäse,
eingelegte Birne und Wintertrüffel

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Kalbsbäckli, 60-%-Couverture-Jus,
cremige Bramata-Polenta, Kürbis, Rosenkohl
und eingelegte Schalotten
Vegetarische Alternative:
Planted Steak mit vegetarischem Jus,
cremiger Bramata-Polenta, Kürbis, Rosenkohl
und eingelegten Schalotten

GRANNY SMITH

Kokos, Limette, Tonka und Milch-Crumble

zum Preis von 154.00 CHF pro Person
zum Preis von 139.00 CHF pro Person Vegetarisch

THE ALPINA MOUNTAIN RESORT & SPA