

## GOURMET MENU SAINT VALENTINE'S DAY



Clear veal soup  
Chervil quenelles and carrot strips  
or  
Lobster cream soup  
Ginger and mountain honey  
or  
Carmagnola mint-iced tea  
Prosecco and Goji berries



Buffet of starters with delicacies of  
field, wood, meadow and sea

Variation of winter salads

Assortment of breads  
Engadine butter



Dressed chateaubriand  
of Black Angus  
Béarnaise sauce  
Brisago potatoes  
Green asparagus  
or  
Homemade trofie pasta  
Parmesan sauce, chili, rocket  
and dried Ramatini tomatoes



Peach sorbet  
Strawberries, honey cress  
and Grand Marnier-sabayon  
or  
Variation of Swiss chocolate  
or  
Selection of cheeses

\*

CHF 110.--

Including 1 glass of WALTHER-Franciocorta,  
Valet service & child care with cinema

HOTEL WALTHER  
Pontresina, 14 February 2019

## GOURMET-MENU ZUM VALENTINSTAG

Kalbsessenz  
Kerbelklösschen und Karottenstreifen  
oder  
Aufgeschäumtes Hummersüppchen  
Ingwer und Berghonig  
oder  
Carmagnola-Minze-Eistee  
Prosecco und Goji-Beeren



Vorspeisenbuffet mit Köstlichkeiten  
von Feld, Wald, Wiese und Meer

Auswahl von bunten Wintersalaten

Diverse Brotsorten  
Engadiner Butter



Aufgeschnittenes Chateaubriand  
vom Black Angus  
Sauce Béarnaise  
Brisago-Kartoffeln  
Grüner Spargel  
oder  
Hausgemachte Trofie-Pasta  
Parmesanschaum, Chili, Rucola  
und halbgetrocknete Ramatini-Tomaten



Pfirsichsorbet  
Erdbeeren, Honig-Kresse  
und Grand Marnier-Sabayon  
oder  
Variation von der Schweizer Schokolade  
oder  
Käseplatte zur Auswahl

\*

CHF 110.--

inklusive 1 Glas WALTHER-Franciocorta,  
Parkservice & Kinderbetreuung mit Kino

HOTEL WALTHER  
Pontresina, 14. Februar 2019