



«Amuse bouche»
Avocado-Tatar,
Knusper-Jakobsmuschel
und Apfel-Limetten-Joghurt

*Avocado Tatar, crispy scallop
and apple-lime yoghurt*



Gebeiztes Kalbsfilet, Erbsen-Panna cotta,
frittiertes Wachtelei, Laugenstangen-Chips
und Kresse-Mayonnaise

*Marinated veal fillet, peas-panna cotta,
deep-fried quail egg,
lye bread-chips and cress mayonnaise*



Maispouarden-Essenz mit Pfannkuchenstreifen,
Safran-Eierstich und Karottenstreifen

Clear chicken soup with pancake strips, saffron royal and carrot strips



Grillierte Seezunge, Gemüse-Jus,
Aubergine und Dark Opal-Basilikum

Grilled sole, vegetable gravy, aubergine and Dark Opal basil



Aufgeschnittenes Steak vom La Punter Weideochsen
Schmorjus

Hausgemachte Parmesan-Tagliatelle
Selleriescheiben und Maroni

*Dressed steak of saddle of La Punter ox with gravy
Homemade parmesan tagliatelle, celery slices and chestnuts*



Süsse Köstlichkeiten und Käsespezialitäten vom Weihnachtsbuffet

Sweets delicacies and cheese specialties from the Christmas buffet

CHF 110.--

*

Weihnachten im HOTEL WALTHER
Pontresina, 25. Dezember 2018

