

4 COURSES GOURMET MENU

«Amuse bouche»
Culatello Diamante raw ham
Sliced artichokes, sweet peppers,
tarragon mayonnaise and brioche



Lobster cream soup
with basil and piment d'Espelette



Sautéed pike-perch medallion
Vodka sauce, cauliflower puree
and Oona caviar



Roast Black Angus beef fillet
Shallot confit and périgord sauce
Mushroom dumplings
Cassoulet of beans



Dark chocolate of Venezuela
Pineapple, rum, mango and coco

Friandises
and chocolates "New Year"

*

Hotel Walther
Pontresina, 31 December 2018

4-GANG GOURMETMENU

«Amuse bouche»
Culatello Diamante Rohschinken
Gehobelte Artischocken, Peperoni,
Estragon-Mayonnaise und Brioche



Hummersüppchen
mit Basilikum und Piment d'Espelette



Gebratenes Zandermedaillon
Vodka-Schaum, Blumenkohlpüree
und Oona-Kaviar



Am Stück gebratenes Black Angus Rindsfilet
Schalottenkonfit und Sauce Périgord
Pilz-Serviettenknödel
Bohnen-Cassoulet



Dark Venezuela Schokolade
Ananas, Rum, Mango und Kokos

Konfekt
und Pralinen „Prosit Neujahr“

*

Hotel Walther
Pontresina, 31. Dezember 2018