




Menu Christmas Eve

 Clear vegetables soup
Tomatoes and courgette brunoise

or

 Jerusalem artichoke soup
Roasted hazelnuts

or

 Tangerine - soy milk drink




Braised veal cheek
Jus · mustard seeds · shallots · herbs
Leek and pear tart

or

Tuna tataki
Avocado and mango tatar
Wasabi · crispy puff pastry



 Radicchio salad · honey and tarragon dressing
Picandou · crispy crumbs




Pink roasted Challans duck breast
Quince jus · truffled potato gratin
Celery sauté · grapes · bacon

or

Pike perch medallion poached in Engadin butter
Grilled mussels · vin jaune sauce · caviar
Fregola Sarda · chives

or

 Beetroot and coconut curry
Barley



Trilogy of figs and chocolate
Christmas magic

or

Nougat parfait
Citrus fruit sauce · Fior di Latte ice-cream · crunch


or

Cheese selection from the trolley


*

HOTEL WALTHER
Pontresina, 24 December 2021


Menu Heiligabend

 Klares Gemüse Elixier
Tomaten-Zucchini-Brunoise

oder

 Topinambur-Süppchen
Geröstete Haselnüsse

oder

 Mandarinen-Sojamilchdrink




Geschmorte Kalbsbacke
Jus · Senfkörner · Schalotten · Kräuter
Lauch-Birne-Tarte

oder

Thunfisch-Tataki
Avocado-Mango-Tatar
Wasabi · knuspriger Blätterteig



 Radicchio Salat · Honig-Estragon-Dressing
Picandou · Knusperbrösel



Rosa gebratenes Challans Entenbrüstchen
Quittenjus · getrüffeltes Kartoffelgratin
Sauté von Sellerie · Trauben · Speck

oder

In Engadiner Butter pochirtes Zandermedaillon
Grillierte Miesmuscheln · Vin Jaune Sauce · Kaviar
Fregola Sarda · Schnittlauch

oder

 Randen-Kokos-Curry
Rollgerste



Trilogie von Feigen und Schokolade
Weihnachtszauber

oder

Nougat-Parfait
Sauce von Zitrusfrüchten · Fior di Latte Glace · Crunch

oder

Käseauswahl vom Wagen

*

HOTEL WALTHER
Pontresina, 24. Dezember 2021