

NEW YEAR'S EVE MENU

«Amuse bouche»

Avocado and broccoli tatar · blini
Mustard seed and coriander crunch



Dry aged Grisons meat
Mushroom cream · cucumber-chutney
Cream puff filled with early leek and cream cheese



Frothed fennel-saffron soup
Caramelized Trevisano



Sea bass medallion
Dill beurre blanc
Potato espuma · yellow beans
Tomatoes · shallots



Veal shoulder fillet gently cooked
Sauce Albufera
Handmade truffle linguine
Lightly creamed spinach leaves · pine nuts



3 years old matured Gruyère cheese
Fir bacon · maple syrup · chive gel



Yuzu-cheesecake cream
Butter crumble · exotic fruit ragout
Mango and passion fruit sauce · yoghurt sponge

Sweets «Happy New Year»

*

HOTEL WALTHER
Pontresina, 31 December 2021

SILVESTER GALA-DÎNER

«Amuse bouche»

Avocado-Brokkoli-Tatar · Blinis
Senfkorn-Koriander-Crunch



Dry aged Bündnerfleisch
Champignoncreme · Gurken-Chutney
Mit Frühlauch und Frischkäse gefüllter Windbeutel



Aufgeschäumtes Fenchel-Safranšuppchen
Karamellierter Trevisano



Wolfsbarschmedaillon
Dill-Beurre blanc
Kartoffel-Espuma · gelbe Bohnen
Tomaten · Schalotten



An Stück schonend gegartes Kalbsschulterfilet
Sauce Albufera
Handgemachte Trüffel-Linguine
Leicht cremiger Blattspinat · Pinienkerne



3 Jahre gereifter Greyerzer Käse
Tannenspeck · Ahornsirup · Schnittlauchgelee



Yuzu Cheesecake-Creme
Butterstreusel · exotisches Früchteragout
Mango-Passionsfruchtsauce · Joghurt-Sponge

Konfekt & Pralinen «Viva Neujahr»

*

HOTEL WALTHER
Pontresina, 31. Dezember 2021