

## Christmas Dinner



«Amuse bouche»

Braised beetroot · tarragon vinaigrette  
Salmon roe sour cream · crisp



Finely sliced Culatello Diamante raw ham  
Shaved fennel · olive sponge  
Roasted garlic mayonnaise



Veal consommé

Sponge cake · root vegetables · sherry



Sautéed black tiger king prawns  
Bouillabaisse fumet · saffron cream  
Bell pepper and lemon crunch



Grilled Black Angus beef fillet

Marengo sauce

Roasted mushroom napkin dumpling  
Courgettes snail · Café de Paris butter



Log

Walnut mousse

Compote & gel of bitter orange



HOTEL WALTHER

Pontresina, 25 December 2021

## Weihnachtsmenu



«Amuse bouche»

Geschmorte Rande · Estragon-Vinaigrette  
Lachsrogen-Sauerrahm · Kartoffel-Chips



Fein geschnittener Culatello Diamante Rohschinken  
Gehobelter Fenchel · Oliven-Sponge  
Röstknoblauch-Mayonnaise



Kalbsconsommé

Biskuit-Rauten · Wurzelgemüse · Sherry



Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten  
Bouillabaisse-Fumet · Safrancreme  
Peperoni-Zitronen-Crunch



Am Stück grilliertes Black Angus Rindsfilet

Sauce Marengo

Gebratener Pilz-Serviettenknödel  
Zucchetti-Schnecke · Café de Paris Butter



Baumkuchen

Baumnußmousse

Kompott und Gelee von der Bitterorange



HOTEL WALTHER

Pontresina, 25. Dezember 2021