

Bündner Silvestermenu

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2017

ALLEGRA – WECKAMAR DAR GAUMA

Pizzoccheri ‚Gran Alpin‘ mit
Maienfelderli

Metzgerei Möhr Maienfeld

GRAUBÜNDA PUR

Hirschcarpaccio mit Maienfelder
Alpkäse verfeinert mit Rapsöl und
Honigessig

Hirschcarpaccio: Fleischrocknerei Brügger, Parpan, Alpkäse von Stürfis (Gold an der Olma17), Rapsöl: Familie Zindel, Honigessig: Schloss Salenegg beides Maienfeld

A ERSCHTZ HERZHAFTZ VIVA

Jeninser Schaumweinsuppe

Schaumwein: Christian Obrecht, Jenins

GRAUBÜNDA ENTDECKA

Saibling auf Topinamburpüree mit
Weissburgundersauce

Saibling: Capederfood, Val Lumnezia, Topinambur: Familie Rieder, Schiers



PATSCHIIFIG - AS VARDAUERLI

Schwarzes Maienfelder
Holundersorbet

PIZ BERNINA- DER HÖHEPUNKT

Engadiner Angus Rindsfilet medium
am Stück gebraten auf Gersotto
‚Gran Alpin‘ und Misoxer Merlotjus

Rindsfilet: Gian Peter Niggli, Samedan, Merlot: Rohner, Misox

DER AUSKLANG ZUM EINKLANG

Geschmorter Apfel mit
Wintergewürzen

Plantahof, Landquart

MINDESTENS DAS ZWEITE HERZHAFTE VIVA

Engadiner Nusstorte mit Röteli der
Familie Lipp, Maienfeld

115.00 pro Person

alles Gute für's 2018