Schweizerhaus
Maloja



# Galadîner Saint-Silvestre

**1 Glas Champagner und Amuse-bouche**

**Duett**
**Perlhuhnmousse mit Pfeffergras-Brotbällchen**
und
**Dry aged Entenbrust niedergegart**
auf Waldorfsalat
Waldbeeren-Chutney
***

**Pochiertes Steinbuttfilet mit Kürbisschaum**
auf gedämpftem Lauch
mit Rosinen und Kapern aus Pantelleria
***

**Ingwer-Zitronen-Sorbet mit grünem Apfellikör**
***

**US Black Angus Filet "Rossini"**
Gänseleber, feine Portweinsauce
karamellisierte, rote Zwiebeln
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
***

**Dessertvariation „Schweizerhaus“**
***
*

Menü komplett: CHF 185.00

Schweizerhaus
Maloja

# Aus dem Menu

**Perlhuhnmousse** *29.00*
mit Pfeffergras-Brotbällchen und
**Dry aged Entenbrust niedergegart**
auf Waldorfsalat
Waldbeeren-Chutney

**Pochiertes Steinbuttfilet mit Kürbisschaum** *29.00*
auf gedämpftem Lauch
mit Rosinen und Kapern aus Pantelleria

**Ingwer-Zitronen-Sorbet mit grünem Apfellikör** *16.00*

**US Black Angus Filet "Rossini"** 69.00
Gänseleber, feine Portweinsauce
Karamellisierte, rote Zwiebeln
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

**Dessertvariation „Schweizerhaus"** *19.00*

**Silvestergedeck CHF 30.00**
pro Á la carte-Gast inkl. einem Glas Champagner

Schweizerhaus
Maloja

## Vorspeisen

| | |
|---|---|
| **Auberginenröllchen-Spiess**<br>gefüllt mit frischem Ziegenkäse<br>Gemüse auf Tomaten-Joghurtsauce | 24.00 |
| **Bündnerfleisch-Carpaccio**<br>mit Rucola, Parmesan, Limettensauce und zerbröckelten Maroni | 27.00 |
| **Maronicrèmesuppe** | 17.00 |

## Hauptgänge

| | |
|---|---|
| **Strudel**<br>gefüllt mit Rotkohl, Äpfeln und Käse<br>auf Blattspinatcrème | 38.00 |
| **Hausgemachte Tagliolini** mit Pilzrahmsauce | 35.00 |
| **Rehsaltimbocca** mit Rotweinsauce<br>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet | 49.00 |
| **Riesencrevette "Casimir Art"**<br>Reis | 49.00 |

## Dessert

| | |
|---|---|
| **Kastaniencrème** mit Meringue | 15.00 |
| **Fruchtsalat** mit Birnensorbet | 15.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.