Schweizerhaus
Maloja



Galadîner Saint-Silvestre

1 bicchiere di Champagmer e amuse-bouche
1 glass of Champagmer and amuse-bouche

Duetto di Mousse di faraona con palline di pane all'erba pepe
e
petto d'anatra dry aged cotto a bassa temperatura
su insalata Waldorf
chutney ai frutti di bosco
Duet of Guinea fowl mousse with pepper grass bread balls
and
Dry-aged duck breast laid low
on Waldorf salad
Wild berry chutney
***

Filetti di rombo su porro stufato
uvetta e capperi di Pantelleria
con schiuma di zucca
Poached turbot fillet with pumpkin foam
on steamed leek
with raisins and capers from Pantelleria
***

Sorbetto al limone e zenzero con liquore alla mela verde
Ginger and lemon sorbet with green apple liqueur
***

Filetto di Black Angus americano ”Rossini”
fegato d'oca, delicata salsa al vino di Porto
cipolle rosse caramellate
gratin di patate e bouquet di verdure
US Black Angus fillet "Rossini"
Goose liver, fine port wine sauce
Caramelized red onions
Potato gratin and vegetable bouquet
***

Variazione di dessert Schweizerhaus
Schweizerhaus dessert variation
***

*

CHF 185.00

Schweizerhaus
Maloja

dal menu / from the menu

Mousse di faraona con palline di pane all'erba pepe 29.00
e
petto d'anatra dry aged cotto a bassa temperatura
su insalata Waldorf
chutney ai frutti di bosco
Duet of Guinea fowl mousse with pepper grass bread balls
and
Dry-aged duck breast, laid low
on Waldorf salad
wild berry chutney

Filetti di rombo su porro stufato 29.00
uvetta e capperi di Pantelleria
con schiuma di zucca
Poached turbot fillet with pumpkin foam
on steamed leek
with raisins and capers from Pantelleria

Sorbetto al limone e zenzero con liquore alla mela verde 16.00
Ginger and lemon sorbet with green apple liqueur

Filetto di Black Angus americano ”Rossini” 69.00
fegato d'oca, delicata salsa al vino di Porto
cipolle rosse caramellate
gratin di patate
bouquet di verdure
US Black Angus fillet "Rossini"
goose liver, fine port wine sauce
caramelized red onions
potato gratin
vegetable bouquet

Variazione di dessert Schweizerhaus 19.00
Schweizerhaus dessert variation

Coperto CHF 30.00 a persona
Á la carte incl. un bicchiere di Champagne
New Year's Eve dinner CHF 30.00
per Á la carte guest incl. a glass of champagne

Schweizerhaus
Maloja

Antipasti / Appetizers

Spiedino di involtini di melanzane 24.00
ripiene con caprino fresco e verdure
su salsa allo yogurt e pomodoro
Skewer of eggplant rolls
stuffed with fresh goat cheese and vegetables
on yogurt and tomato sauce

Carpaccio di carne secca dei Grigione 27.00
rucola, parmigiano, salsa al lime e castagne sbricciolate
Carpaccio of Grisons air-dried meat
rocket, parmesan, lime sauce and crumbled chestnuts

Crema di maroni 17.00
Chestnut cream soup

Piatti principali / Main Dishes

Strudel salato 38.00
al cavolo viola, mele e formaggio su crema di spinaci
Savory strudel
with purple cabbage, apples and cheese on creamed spinach

Tagliolini fatti in casa con salsa ai funghi 35.00
Homemade noodles with mushroom sauce

Saltimbocca di capriolo con salsa al vino rosso 49.00
gratin di patate e bouquet di verdure
Venison saltimbocca with red wine sauce
potato gratin and vegetable bouquet

Gamberoni gigante alla ”Casimir” con riso 49.00
Giant prawns "Casimir style" with rice

Dolci / Desserts

Cremoso alle castagne con meringhe 15.00
Chestnut creamy with meringues

Macedonia con gelato alla pera 15.00
Fruit salad with pear ice cream

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Tutti prezzi sono in CHF inclusa l’IVA