

# *Gala Dinner Silvester 2022*

## *Amuse Bouches*

*Auf Steinsalz gegarte Davoser Brätler Kartoffel | Crème fraîche  
Schweizer alpin Kaviar OONA 103*

★

## *Tatar vom Bündner Milchkalb*

*Sbrinz Eis | Wachs Wachtelei | Trüffel Crème | Kapernäpfel | Sardellenfilet |  
Pumpernickelerde | Microgreens | Brioche*

★

## *Safran Risotto «Arancino»*

*Caponata*

★

## *Pochiertes Steinbutt Filet aus dem Atlantik*

*Dom Perignon Velouté | Sautierter Baby Blattspinat | dreifarbiges Fondant Kartoffeln*

★

## *Cantaloup Melonen Sorbet*

*Pfefferminz- Granité*

★

## *Filetsteak vom Schweizer Black Angus Rind*

*Portweinjus | Babygemüse | Kartoffellasagne*

★

## *Flammierte Zitronentarte*

*Knusperstreusel | Limonenwolke | Limoncellogel*

★

## *Friandises*

★ ★ ★

★ ★

★

# *Gala Dinner Silvester 2022*

## *Amuse Bouches*

*Auf Steinsalz gegarte Davoser Brätler Kartoffel | Crème fraîche  
Schweizer alpin Kaviar OONA 103*

★

## *Tatar vom Bündner Milchkalb*

*Sbrinz Eis | Wachs Wachtelei | Trüffel Crème | Kapernäpfel | Sardellenfilet |  
Pumpernickelerde | Microgreens | Brioche*

★

## *Safran Risotto «Arancino»*

*Caponata*

★

## *Pochiertes Steinbutt Filet aus dem Atlantik*

*Dom Perignon Velouté | Sautierter Baby Blattspinat | dreifarbige Fondant Kartoffeln*

★

## *Cantaloup Melonen Sorbet*

*Pfefferminz- Granité*

★

## *Filetsteak vom Schweizer Black Angus Rind*

*Portweinjus | Babygemüse | Kartoffellasagne*

★

## *Flambierte Zitronentarte*

*Knusperstreusel | Limonenwolke | Limoncellogel*

★

## *Friandises*

★ ★ ★

★ ★

★

**CHF 175.00**

Der Preis für unser Gala Menü beträgt pro Person 175.- CHF inklusive Apero ( Champagner und Canapés)

Diesen Abend wollen wir gemeinsam begehen, darum bitten wir all unsere Gäste gegen 18:45 einzutreffen.

Der Aperitif wird bis circa 19:15 eingenommen, danach Beginn des Gala Menüs

Musikalisch wird der Abend untermalt von unserer tollen Liveband den BLUE STARS wie jedes Jahr!

Wir freuen uns auf einen grandiosen Abend mit Ihnen, unseren Gästen