

BELVEDERE

Menü Heiligabend

24. Dezember 2021

Gruss aus der Küche

Vorspeise

Pastete vom einheimischen Reh
mit kandierter Quitte und Preiselbeeren

Suppe

Essenz vom Scuoler Rind mit konfiertem Eigelb,
Sellerie und Madeira

Zwischengang

Capuns mit Steinbocksalsiz und eingelegter Walliser Aprikose

Granite

Rotweingranite mit Rosmarin und Bratapfel

Hauptgang

Malanser Gans mit Topinambur, Orange
und Schwarzwurzeln von der Familie Breitler

Dessert

Haselnuss-Rumtörtchen mit Milkschokolade
und Creme Anglaise

BELVEDERE

Menü Weihnachten

25. Dezember 2021

Vorspeise

Tatar vom einheimischen Kalb
mit Alpbutterbrioche und Salsa Verde

Suppe

Sauerrahmcremesuppe
mit Räucherforelle vom Kundelfingerhof und Buchweizen

Zwischengang

Schweizer Perlhuhnbrust mit Petersilie und Bodenkohlrauben

Sorbet

Birnsorbet mit Prosecco-Sabayon und Gewürznelken

Hauptgang

Rosa gebratener Engadiner Hirschrücken
mit Macadamianuss, Rotkohl und Marroni

Dessert

Mandarinen-Tartelette
mit Creme Chantilly und Sternanismousse