

# 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 Bodenkohlraben

### **Sorbet**

Birnensorbet mit Prosecco-Sabayon und Gewürznelken

### **Hauptgang**

Rosa gebratener Engadiner Hirschrücken  
mit Macadamianuss, Rotkohl und Marroni

### **Dessert**

Mandarinen-Tartelette  
mit Creme Chantilly und Sternanismousse