

## **SILVESTER**

31. Dezember 2025

#### **EMPFANG IN DER LOBBY**

Auswahl feiner Canapés mit norwegischem Rauchlachs, Bündnerfleisch und Frischkäse

\_

## **VORSPEISE**

Carpaccio vom vier Wochen gereiften Entrecôte von der Metzgerei Hatecke in Scuol, serviert mit eingelegten Portobello-Champignons, Pesto aus getrockneten Tomaten und 24 Monate gereiftem Grana Padano

\_

## **SUPPE**

Cremige Pastinakenvelouté verfeinert mit Trüffel-Olivenöl

\_

## **ZWISCHENGANG**

Handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen mit einem Mango-Chili Salat und hauch dünnen Speck vom iberischem Pata Negra Schwein

\_

## **ERFRISCHUNG**

Mojito-Sorbet

\_

## **HAUPTGANG**

Rinderfilet mit Ochsenschwanzjus dazu Cashewkerne, Kartoffelgratin, glasierte Rüebli und wilder Broccoli

oder

Zanderfilet auf Limettenrisotto, begleitet von Petersilienwurzel, Taggiasca-Oliven und schwarzem Knoblauch

\_

#### **DESSERT**

Schnitte von klassischem Schokoladenmousse mit karamellisierten Haselnüssen, Tonkabohne und Kirschsorbet

# SILVESTERPROGRAMM IM HOTEL BELVEDERE

18.00 Uhr Silvesterapero in der Lobby

19.00 Uhr Silvester Gala-Diner

23.00 Uhr Feiern Sie bis in die frühen

Morgenstunden mit der Band «Groovin' Mooving» in der

Bar Lounge.

00.15 Uhr Delikates Mitternachtsbuffet

mit Köstlichkeiten für den wiedererwachten Hunger.

Aufgrund grosser Nachfrage sind spezielle Tischwünsche leider nicht möglich. Für das Silvester Gala-Diner gelten fixe Tischzeiten.

## CHF 258 pro Erwachsenen

inkl. Apero, Gala-Diner, Mitternachtsbuffet und Live-Musik