

CHESA
ROSATSCH



SILVESTERMENÜ

Sanft gegarter Saibling
mit Fichtensprossen-Sauce, Eierschwämmli
und Landrauchschinken

Kartoffelcremesuppe aus Bündner Bio Verrayes-Kartoffeln
mit Pommerysenf und Senfkaviar

Grapefruit Sorbet
mit Joghurt, Ahornsirup und kandiertem Thymian

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und glasierten Rosenkohlblätter
an Orangenjus

ODER

Rinderfilet von Ludwig Hatecke
mit Feigen Chutney, Kartoffelknödel und glasierten
Rosenkohlblättern an Feigensauce

Schokoladenkugel gefüllt mit Passionsfrucht Sorbet
mit salzigem Caramell Glace, Passionsfrucht-Coulis,
zartschmelzender Caramellsauce

5-Gang Menü CHF 159.-

CHESA
ROSATSCH



VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ

Konfierte Tomaten mit Stracciatella di Burrata
Sherry-Karamell und geräucherten Mandeln

Kartoffelcremesuppe aus Bündner Bio Verrayes-Kartoffeln
mit Pommerysenf und Senfkaviar

Grapefruit Sorbet
mit Joghurt, Ahornsirup und kandiertem Thymian

Cremiges Kürbisrisotto mit Taleggio aus der Sennerei
Pontresina Taleggio-Schaum, Trüffel und hausgemachten
getrockneten Tomaten

Schokoladenkugel gefüllt mit Passionsfrucht Sorbet
salzigem Karamell Glace, Passionsfrucht-Coulis,
zartschmelzender Karamellsauce

5-Gang Menü CHF 119.-