CHESA
ROSATSCH

WEIHNACHTSMENÜ

Alpiner Loimulohi Lachs über dem Feuer gegart
mit Buttermilch und Shiso-Vinaigrette
auf knuspriger Algenerde

Oeuf Royal
auf Heubett mit Trüffelschaum, Kartoffel-Spoom
und knusprigen Briochecroutons

Madurà Kalbsentrecôte von Ludwig Hatecke
mit Püree aus weissen Lötschentaler Kartoffeln
und Zweierlei Federkohl
dazuTrüffeljus und Perigord Trüffel

Lebkuchenmousse
mit Mandarinen Sorbet und Erdnusscrumble

4-Gang Menü CHF 134.-

CHESA
ROSATSCH

VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Geschmorter Muskat-Kürbis
mit Zitronenglasur, karamellisierter Buttermilch
und Lauchöl

Oeuf Royal
auf Heubett mit Trüffelschaum, Kartoffel-Spoom
und knusprigen Briochecroutons

Ricotta-Zitronen Ravioli
auf einem Bett von sautiertem Winterspinat
mit Parmesanschaum und frischem Wintertrüffel

Lebkuchenmousse
mit Mandarinen Sorbet und Erdnusscrumble

4-Gang Menü CHF 109.-