



### **Heilig Abend, 24. Dezember 2017**

4-Gang Menu zu CHF 98.— pro Person

Tatar und Strudel von der Farsox Forelle

Bio Quinoasalat und Sauerhalbrahm



Tomatenconsommé mit virtueller Tomate und Spinatravioli



Kalbssteak mit Pfifferlingserde, Petersilienwurzel und Mouthataler Speck-Stocki



Lupineneis mit Kirschküchlein, Gelée und Haselnussknusper

### **Weihnachten, 25. Dezember 2017**

4-Gang Menu zu CHF 98.— pro Person

Gebackenes Ziegenkäse Involtini von der Isola Bella

eingelegte Pedretti Tomate und Kastanienschinken



Gebratene Kalbsmilke mit Trüffelraviolo und Kräuter-Apfel-Ragout



Scheibe vom Rindshohrücken mit Pecarao Balsamico Jus, Sbrinz Gnocchetti und Kohlrabi



Eingeweckte Mirabellen, Topfenstrudel mit Walnussglacé und Krokant

### **Silvestermenu, 31. Dezember 2017**

Gala Dîner zu CHF 185 pro Person

Amuse



Dreierlei vom Puschlaver Kalb mit S-Chanfer Wachtelei und Tomaten Brioche



Bretonischer Hummer mit Melonencrème, Avocado und Hummerglacé



Beef Tea mit Tafelspitz, Markbein und Rettich Raviolo



Mirabellen Sorbet mit seinem Likör



Zitronen Papardelle mit pochierter Winter Kabeljau, Weinschaum und Erbsen



Am Stück gegartes Engadiner Vitellone Filet mit gebratener Gänsestopfleber,

Trüffel-Kartoffel-Püree, Jungspinat und Rüeibli



Mini Omlette surprise mit Orangenparfait

Reservationen unter 081 837 01 01 oder [hotel@rosatsch.ch](mailto:hotel@rosatsch.ch)