



## **Heilig Abend, 24. Dezember 2018**

4-Gang Menu CHF 98 pro Person

Saiblingstatar | Randencarpaccio | Saiblingskaviar  
Sauerrahm | Bratkartoffelwürfelchen



Marroni Süsspchen | Apfel Ravioli  
gebratener Hirschrücken



Kalbsrücken am Stück gegart | hausgemachte Pappardelle  
Blumenkohlvariation



Schokohupf mit Schlagrahm | Mirabellenglace | Krokant

## **Weihnachten, 25. Dezember 2018**

4-Gang Menu CHF 98 pro Person

Tschliner Ziegenkäsetarte | Tomatensalat | Rohschinken



Strudel von der Albula Forelle | Radischensalat  
Petersilienschaum | Sentner Blüten



Rindshohrücken | Pecoraro Balsamico Jus  
Kartoffelgratin | Kohlrabi Variation



Tarte Tatin von der Birne | Mascarpone Glace

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



## Silvestermenu 31. Dezember 2018

Gala Dîner CHF 185 pro Person

Amuse bouche



Atlantik Jakobsmuschel | Hummer | Blumenkohl



Perlhuhn Consommé | Brust | Nocke | Raviolo



Entrecôte-Tataki vom Bergeller Rind | Kohlrabi-Ziegenkäse Taschen  
Alpenchilijus | Ochsenherz Paccheri | weisser Tomatenschaum



Berner Rosen Apfelsorbet



gebratener Steinbutt | Zitronenrisotto | Lachsforellenkaviar  
Sauerrahm | Spinatcrème | Tagora Safranschaum



Am Stück gegartes Puschlaver Kalbsfilet | gebratene Entenstopfleber  
Trüffel und Trüffelgnocchetti | Gemüsevariation | Jus



Kreation von Tahiti Vanille und Valrhona Schokolade

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