

# CHESA ROSATSCH

## Heilig Abend, 24. Dezember 2019

4-Gang Menu CHF 98 pro Person

Vitellone Tatar | zweierlei Ei  
Zwiebelerde | Kräuter Lassi | Brioche



Marroni Süppchen | Kräutersaitling Raviolo  
geräucherter Hirschschenken



Kalbsrücken | hausgemachte Pappardelle  
Erbsenpüree | Babykarotten | Jus



Schokotörtchen | Honigglace | Winterfrüchte

## Weihnachten, 25. Dezember 2019

4-Gang Menu CHF 98 pro Person

Variation vom Saibling und Forelle | Rösti | Dillemlusion  
Zupfsalat | Holunderblütendressing



Kraftbrühe vom Alpsteinhuhn | geräucherte Brust  
Flädli | Quenelles | Gemüse



Rindshohrücken am Stück gegart | Bergkartoffelgratin  
Blumenkohl Variation | Morchelrahmsauce



Sticky Toffee Pudding | gesalzene Caramellglacé

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

# CHESA ROSATSCH

## Silvestermenu 31. Dezember 2019

Best of Jan Gassen CHF 185 pro Person

Amuse – Bouche



Dreierlei Bergkartoffel | Trüffel | Wachtelei



Gebratene Jakobsmuschel | Süsskartoffel | Apfel – Zwiebelmarmelade  
Hummus | Orangenschaum



Vitello tonnato neu interpretiert | Kalb | Tuna | Kapern  
Zwiebelcreme | Zitronensauce



Hummerragout Fin



Blutorangensorbet mit Granola



Rindsfilet Rossini  
Kartoffelstock | buntes Gemüse | Trüffeljus



Kreation von Carma Schokolade und Mango

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