

Heiligabendmenu

Knusprig gebratenes Taubenbrüstchen
mit Apfel-Pecan-Coleslaw
und Beerenessenz

Vegi

*Gebackenes Quinoabällchen mit
Apfel-Pecan-Coleslaw
und Beerenessenz*

* * *

Weisses Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumespuma

* * *

Geschmorte Hirschbäcken
an Blaubeerjus mit
Kartoffel-Pilz-Mousseline
und Balsamico-Schalotten

Vegi

*Gebackene Kartoffel-Pilz-Nocken
mit Balsamico-Schalotten
und sautierten Rosenkohlblättern*

* * *

Kleiner Zwetschenstrudel
mit hausgemachtem Kakaosorbet

* * *

*

CHF 65.00



Weihnachtsmenu

Zweierlei von Saibling und Forelle
mit Gurkensorbet und Dillcracker

Vegi

*Zweierlei von Scamorza und Tomate
und Burrata mit Gurkensorbet
und Dillcracker*

* * *



Pfifferlingscrèmesuppe mit
Thymianschaum und Rehschinken

Vegi

*Pfifferlingscrèmesuppe
mit Thymianschaum*

* * *

Glasierte Ente mit Cranberry Jus,
Apfelchutney, Rotkohl, Rahmwirsing,
caramelisierten Marroni
und Brez'nknödel

Vegi

*In Alpbutter gebratene Brez'nknödel
mit Rotkohl, Rahmwirsing,
caramelisierten Marroni
und Apfelchutney*

* * *



Aargauer Rahm-Bratbirnen-Fächer
mit geeistem Himbeermousse

* * *

*



CHF 65.00

Silvester Galamenu

Unser Silvester Menu servieren wir in
unserem Panoramarestaurant
mit Musik von DJ Five

ab 19.00h Apéro direkt am Tisch

* * *

Vitello-Tonnato-Tatar
mit geeister Alpkräutercreme
und frittierten Kapern

* * *

Entenconsommé mit Wurzelgemüse,
Entenockerl und Blätterteiggebäck

* * *

Im Olivensud pochierte Seeteufel-
medaillons mit Meerfenchelrisotto

* * *

Limettengranité mit
kandierter Limettenzeste

* * *

Rindsfilet im Rohessspeckmantel an
Thymianjus, Polenta Taragna Nera
und junges Gemüse

* * *

Kleiner Pecanpie mit Caramelsorbet,
Schokoladensalz und
Kumquat-Quark-Bällchen

* * *

*



CHF 120.00

Kinder 6 – 11j. 60.00

Silvester Galamenu Vegi

Unser Silvester Menu servieren wir in unserem Panoramarestaurant mit Musik von DJ Five

ab 19.00h Apéro direkt am Tisch
* * *

Törtchen von Avocado, Mango und Büffelmozzarella mit geeister Alpkräutercrème und frittiertem Rucola
* * *

Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse, Eierstich und Blätterteiggebäck
* * *

Agnolotti «Quattro Formaggi» mit schwarzem Trüffel und Alpbutter
* * *

Limettengranité mit kandierter Limettenzeste
* * *



Grillierter Halloumi mit allerlei mediterranem Gemüse und Chimichurri
* * *

Kleiner Pecanpie mit Caramelsorbet, Schokoladensalz und Kumquat-Quark-Bällchen
* * *

* * *

*

CHF 105.00
Kinder 6 – 11j. 60.00

Silvester Fondue Chinoise

Unser Silvester Chinoise servieren wir Ihnen in unserem Bündnerstübli!

ab 19.00h Apéro direkt am Tisch
* * *

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Waldbeeren vinaigrette
* * *



Fondue Chinoise mit Rind-, Hirsch-, und Pouletfleisch, dazu Pilawreis, Pommes frites sowie verschiedene Dips und Leckereien
* * *

Kleiner Pecanpie mit Caramelsorbet, Schokoladensalz und Kumquat-Quark-Bällchen
* * *

* * *

*



CHF 73.00



Hotel Sport

*** KLOSTERS

Menus

Weihnachten & Silvester



Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Telefon: 081 423 30 30
E-Mail: info@hotel-sport.ch