

**Heiligabendmenu
24. Dezember 2025**

Hausgebeizte Lachstranchen
mit kleiner Rösti und Orangen-Senfdip
*Home-cured salmon slices
with small roesti and orange-mustard dip*

* * *

Latte Macchiato von zweierlei Karotten
Latte macchiato of two kinds of carrots

* * *

Rindsfiletmedaillon im Rohessspeckmantel,
dazu herzhafte Blaubeerjus,
gratinierte Béchamelkartoffeln und gebackener Kürbis

*Beef fillet medallion wrapped in cured ham, served with hearty
blueberry jus,
gratinated béchamel potatoes and baked pumpkin*

* * *

Lebkuchentiramisu mit caramelisierten Kirschen
Gingerbread tiramisu with caramelised cherries

* * *

*

4-Gang CHF 70.00
3-Gang CHF 65.00

Heiligabendmenu Vegi
24. Dezember 2025

Gepickelte Avocado vom Grill
mit kleiner Rösti und Cipotle-Sauerrahm
Grilled avocado-pickles
with small rosti and cipotle-sourcream

* * *

Latte Macchiato von zweierlei Karotten
Latte macchiato of two kinds of carrots

* * *

Kross gebackene Kürbistranchen im Kräutermantel
mit herzhafter Blaubeerjus und gratinierten Béchamelkartoffeln

Crispy baked pumpkin slices in a herby crust,
served with blueberry cream,
gratinated béchamel potatoes

* * *

Lebkuchentiramisu mit caramelisierten Kirschen
Gingerbread tiramisu with caramelised cherries

* * *

*

4-Gang CHF 63.00

3-Gang CHF 58.00

**Weihnachtsmenu
25. Dezember 2025**

Knusper-Tartelettes vom Davoser Ziger
mit Portulak und Feigen
*Crunchy tartelettes with Davos Ziger cheese
with purslane and figs*

* * *

Mandelcremesüppchen mit geräuchertem Saibling
Almond cream soup with smoked char

* * *

Knusprige Gänsebrust an Preiselbeerjus,
dazu Marroni-Kartoffelmousse, Rosenkohl
und Guanciale

*Crispy goose breast with lingonberry jus,
chestnut-potato mousse,
Brussels sprouts and guanciale*

* * *

Heisser Bratapfel mit Mandel-Caramelglace
Hot baked apple with almond-caramel ice cream

* * *

*

4-Gang CHF 70.00
3-Gang CHF 65.00

Weihnachtsmenu Vegi
25. Dezember 2025

Knusper-Tartelettes vom Davoser Ziger
mit Portulak und Feigen
Crunchy tartelettes with Davos Ziger cheese,
with purslane and figs

* * *

Mandelcremesüppchen mit geräuchertem Saibling
Almond cream soup with smoked char

* * *

Walnuss-Kartoffel-Roulade an Preiselbeerjus,
dazu Marroni-Kartoffelmousse, Rosenkohl
und sautierte Kräuterseitlinge

*Walnut-potato-roulade with lingonberry jus,
chestnut-potato mousse,
Brussels sprouts and sautéed king oyster mushrooms*

* * *

Heisser Bratapfel mit Mandel-Caramelglace
Hot baked apple with almond-caramel ice cream

* * *

*

4-Gang CHF 63.00
3-Gang CHF 58.00

Silvester Galamenu 2025

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

Our New Year's Eve gala menu will be served in our Panorama Restaurant /
Entertainment with DJ Five

ab 19.00h Apéro / from 07.00 pm Apéro

* * *

Blätterteigmaultasche mit Trockenfleisch und Bergkäse
auf Alpkräutercreme und jungem Salat
*Puff pastry dumpling with dried meat and mountain cheese
on alpine herb cream and salad leafs*

* * *

Getrübtes Parmesanschaumsüppchen mit Schinkengrissini
Truffled parmesan cream soup with ham grissini

* * *

Pochierte Roulade von Lachs und Winterkabeljau
auf schwarzem Venerereis und Rosenschaum
*Poached roulade of salmon and winter cod
on black venere rice and rose cream*

* * *

Zitronensorbet mit schwarzem Wodka
Lemon sorbet with black vodka

* * *

Kalbsfilet im Steinpilzstaub, dazu Champagnerschaum,
Petersilienpizockel und Randenconfit
*Veal fillet in porcini dust, with champagne cream,
parsley dumplings and beetroot confit*

* * *

Sesam-Vanille-Parfait mit Cassisgel und Sesam-Krokant
Sesame-vanilla-parfait with cassis gel and sesame brittle

*

Menu komplett
CHF 140.00

Silvester Galamenu Vegi 2025

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

Our new Year's Eve gala menu will be served in our Panorama Restaurant /
Entertainment with DJ Five

ab 19.00h Apéro / from 19.00 pm Apéro

* * *

Blätterteigmaultasche mit mediterranem Grillgemüse
auf Alpkräutercreme und jungem Salat
*Puff pastry dumpling with grilled vegetables
on alpine herb cream and salad leafs*

Getrübtes Parmesanschaumsüppchen mit Grissini
Truffled parmesan cream soup with grissini

Warmer Burrataflan mit konfierten Tomaten
auf schwarzem Venerereis
*Warm burrata pudding with confit tomatoes
on black venere rice*

Zitronensorbet mit schwarzem Wodka
Lemon sorbet with black vodka

Gebratene Polentaschnitte mit Steinpilzragout, Champagnerschaum,
Petersilienpizockel und Randenconfit
*Fried polenta slice with porcini ragout, with champagne cream,
parsley dumplings and beetroot confit*

Sesam-Vanille-Parfait mit Cassisgel und Sesam-Krokant
Sesame-vanilla-parfait with cassis gel and sesame brittle

*

Menu komplett
CHF 120.00

Silvester Chinoise 2025

ab 18.30h / from 06.30 pm

Apéro

* * *

Nüsslisalat
mit Speck, Ei, Croûtons
und Feigensenf vinaigrette
*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons
with a fig mustard vinaigrette*

* * *

Fondue Chinoise
mit verschiedenen edlen Fleischsorten
Pilawreis und Pommes frites
Verschiedene Dips und Leckereien
*with a choice of various tender meat slices, a variety of dips,
pickles, rice and french fries*

* * *

Sesam-Vanille-Parfait
mit Cassisgel und Sesam-Krokant

* * *

*

CHF 85.00
Kinder 6 – 11j. 50.00