

GIARDINO

MOUNTAIN
CHAMPFÈR-ST.MORITZ

**Silvester
2020**

New Year's Eve 2020



Part of Giardino Hotel Group

GIARDINO

MOUNTAIN
CHAMPFÈR-ST. MORITZ

31.12.2020

Silvester

New Year's Eve

Bretonischer Hummer // *Breton lobster*

Rote Bete – Sauerampfer
Beet root – sorrel



Zitronengras-Cappuccino // *Lemongrass-Cappuccino*

Geräucherter Aal – Curry
Smoked eel – curry



Black cod // *Black cod*

Schwarzer Sesam – Blumenkohlcreme – Kaviar
Black sesame – cauliflower cream – caviar



Limousin Kalbsfilet im Wildkräutermantel // *Herb-crusted limousine veal fillet*

Pilze – Kartoffelterrinen – Trüffeljus
Mushrooms – potato terrine – truffle gravy



Venezianische Sinfonie // *Venetian symphony*

CHF 320 p. P.

inklusive Champagner Apéro an unserer Bar und Silvester Rahmenprogramm
inclusive champagne aperitif at our bar and the New Year's Eve program



GIARDINO

MOUNTAIN
CHAMPFÈR-ST. MORITZ

31.12.2020

Silvester

New Year's Eve

Vegetarisch
Vegetarian

Erde // *Soil*

Rote Bete – Sauerampfer – Birne
Beet root – sorrel – pear



Zitronengras-Cappuccino // *Lemongrass-Cappuccino*

Geräucherter Tofu – Curry
Smoked tofu – curry



Fregola Sarda // *Fregola Sarda*

Beluga Linsen – Amaranth – Blumenkohlcreme
Beluga lentils – amaranth – cauliflower cream



Kartoffelterrinen // *Potato terrine*

Pilze – Topinambur – Trüffel-Espuma
Mushrooms – Jerusalem artichoke – truffle espuma



Venezianische Sinfonie // *Venetian symphony*

CHF 320 p. P.

inklusive Champagner Apéro an unserer Bar und Silvester Rahmenprogramm
inclusive champagne aperitif at our bar and the New Year's Eve program



GIARDINO

MOUNTAIN
CHAMPFÈR-ST. MORITZ

31.12.2020

Silvester

New Year's Eve

Kinderkarte

Kids menu

Rindscarpaccio // *Beef carpaccio*

Rucola – Parmesan
Rocket – parmesan cheese

oder // or

Krevetten Cocktail // *Prawn cocktail*

oder // or

Parmaschinken mit Melone // *Parma ham with melon*



Parmesan Risotto // *Parmesan cheese risotto*

oder // or

Tortellini // *Tortellini*

Schinken – Erbsen
Ham – peas



Black Cod // *Black cod*

Blumenkohlcreme – Kartoffelpüree
Cauliflower cream – mashed potatoes

oder // or

Limousin-Kalbsfilet im Wildkräutermantel // *Limousin veal fillet wrapped in wild herbs*

Saisonales Gemüse – Kartoffelterrinen
Seasonal vegetables – potato terrine



Schokoladenkuchen // *Chocolate cake*

Flüssiger Kern – Himbeereis
Molten centre – raspberry ice cream

CHF 65 p. P.



Part of Giardino Hotel Group