

VALSANA

Silvester 2022

Bündner Rauchforellenmousse mit Gurkenspaghetti
Mousse of smoked Grison trout with cucumber spaghetti

Fasanenessenz mit Steinpilzklösschen
Pheasant essence with porcini mushroom dumplings

Kürbisravioli mit Baumnüssen und Sagogner Safranschaum
Pumpkin ravioli with walnuts and saffron foam from Sagogn

Grapefruit – Thymiansorbet mit Silvesterwein
Grapefruit – thyme sorbet with New Year's Eve wine

Dry Aged Rindsmedaillon mit Selleriepüree, Paprika und Kohlroulade
Dry aged beef medallion with celery purée, bell pepper and cabbage roulade

Engadiner Berggipfel mit Überraschungsei und Kaffeemascarpone
Engadin mountain summit with surprise egg and coffee mascrapone

Silvester 2022 Plant Based

Tomatenmousse mit Gurkenspaghetti
Tomato mousse with cucumber spaghetti

Gemüseessenz mit Steinpilzklösschen
Vegetable essence with porcini mushroom dumplings

Kürbisravioli mit Baumnüssen und Sagogner Safranschaum
Pumpkin ravioli with walnuts and saffron foam from Sagogn

Grapefruit – Thymiansorbet mit Silvesterwein
Grapefruit – thyme sorbet with New Year's Eve wine

Rote Linsen Bratling mit Selleriepüree, Paprika und Kohlroulade
Red lentil patty with celery purée, bell pepper and cabbage roulade

Engadiner Berggipfel mit Überraschungsei und Kaffeemascarpone
Engadin mountain summit with surprise egg and coffee mascrapone

Preis: CHF 150 pro Person / Aufpreis mit Dine Around CHF 90
Price: CHF 150 per Person / Supplement with Dine Around CHF 90