

# VALSANA

## Heiligabend 2022

Ricotta "Gnudi" mit Waldpilzen und Salbeibutter  
Ricotta dumpling with forest mushrooms and sage butter

\*\*\*

Randensuppe mit Pastinakenperlen  
Beet root soup with parsnip pearls

\*\*\*

Kalbsteak im Arosener Heu gebraten, Ofenkartoffeln und Erbsenpüree  
Veal steak roasted in Arosa hay, oven potatoes and pea purée

\*\*\*

Tannennadeln Panna Cotta mit Arvenstreusel  
Pine needle panna cotta with Swiss stone pine crumbles

## Heiligabend 2022 Plant Based

Plant Based "Gnudi" mit Waldpilzen und Salbeibutter  
Plant based dumpling with forest mushrooms and sage butter

\*\*\*

Randensuppe mit Pastinakenperlen  
Beet root soup with parsnip pearls

\*\*\*

Kastanienravioli auf Ragout vom Chicorée und Apfel  
Chestnut ravioli with chicory and apple

\*\*\*

Tannennadeln Panna Cotta mit Arvenstreusel  
Pine needle panna cotta with Swiss stone pine crumbles

**Preis: CHF 85 pro Person / Im Dine Around Arrangement inkludiert**  
**Price: CHF 85 per person / Included with Dine Around arrangement**