

ALBANA WEIHNACHTS-MENU

24. DEZEMBER 2023

FESTLICHES ANTIPASTI- & SALATBUFFET

Leckere Köstlichkeiten aus der Natur- und Genussküche
Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine
Buffet di Antipasti ed insalate dalla nostra cucina naturale
Amuse-bouche et buffet de salades de notre délicieuse cuisine naturelle

SPARGEL-CHAMPAGNER SCHAUMSUPPE MIT AUSTERN

Asparagus champagne foam soup with oysters
Zuppa di asparagi e champagne con ostriche
Soupe aux asperges et au Champagne avec des huîtres

oder | or | o | ou

FOIE GRAS MIT HIMBEER-HONIG RAGOUT & ROSMARIN BRIOCHE

Foie gras with raspberry honey dressing & rosemary brioche
Foie gras con condimento al miele e lamponi con brioche al rosmarino
Foie gras, vinaigrette, miel, framboise & brioche au romarin

CONFIERTES KALBSKOTELETT, POMMES RISOLEE MIT FARBIGEN GEMÜSE BOUQUET & SAUCE BERNAISE

Confit veal cutlet, risolee fries with colored vegetable bouquet & bernaïse sauce
Costoletta di vitello confit, patatine fritte risottate con bouquet di verdure colorate e salsa Bernaïse
Côte de veau confite, pommes risolee avec bouquet de légumes colorés & sauce bernaïse

oder | or | o | ou

GESCHMORTE ENTENKEULE MIT OFENGEMÜSE, ROTKRAUT & GLASIERTEM APFEL

Braised leg of duck with oven vegetables, red cabbage and glazed apple
Coscia d'anatra brasata con verdure al forno, cavolo rosso e mele glassate
Cuisse de canard braisée avec légumes au four, chou rouge et pomme glacée

oder | or | o | ou

GEBRATENE FORELLE MIT POMMES RISOLEE & SPARGEL-ZWEIERLEI & SAUCE HOLLANDAISE

Fried trout with risolee fries & asparagus two-egg & hollandaise sauce
Trota frita con patatine fritte e asparagi in due modi e salsa olandese
Truite rôtie avec frites Risolee & double d'asperges & sauce hollandaise

oder | or | o | ou

OFENGEMÜSE MIT PORTOBELLO & SAUCE BERNAISE

Oven vegetables with portobello & sauce bernaïse
Verdure al forno con portobello e salsa bernaïse
Légumes au four avec Portobello & sauce Bernaïse

WEIHNACHTSSTRUDEL MIT ZIMT GLACE UND WARMER VANILLE SAUCE

Christmas strudel with cinnamon ice cream and warm vanilla sauce
Strudel di natale con gelato alla cannella e salsa calda alla vaniglia
Strudel de Noël avec glace à la cannelle et sauce chaude à la vanille

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig
Well matured cheese with Sils pear bread, pear mustard & raspberry balsamic vinegar
Formaggi ben stagionati con pane alle pere di Sils, mostarda di pere e aceto balsamico di lamponi
Fromages bien affinés avec pain aux poires de Sils, moutarde aux poires & vinaigre balsamique de framboise

...wählen Sie à la carte 2 Gänge aus dem Festtagsmenu!

Choose 2 courses from the menu – Scegliete 2 piatti dal menu

2-GANG FESTTAGSMENU

69.50

...oder das 4-Gang Menu mit Fleisch- Vegi oder Fisch-Hauptgang!

Choose the whole menu – Scegliete il menu completo

4- GANG FESTTAGSMENU

95.50

WEIN EMPFELHUNG VON UNSERER CHEFIN MALVIKA:

TIGNANELLO

155.50

Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon Jahrgang: 2019
Alcohol: 13.5 % Vol. Flasche: 75 cl
Produzent: Piero Antinori Herkunft: Firenze

Frohe Weihnachten & ein gutes neues Jahr 2024!

Familie Malvika. Max. Moritz. & Daniel Bosshard und das Albana Team