



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

PÖSTLI RESTAURANT

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Lachs mit Rande und Grapefruit mariniert
auf Selleriespiegel, Kapuzinerkresse und Zitrone
Salmon marinated with beet root and grapefruit
on a bed of celery, nasturtium and lemon

DIE SUPPE / SOUP

Erbсенcrème mit Muschel- und Rotbarbeneintopf
Cream of peas with mussel- and red mullet stew

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Risotto mit Mazara Crevetten und Kaviar
Risotto with Mazara shrimps and caviar

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Rindsfilet, Auberginenkaviar und Kartoffelküchlein mit Senfkörnern
Fillet of beef, eggplant caviar, potato tartlet with mustard seeds

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Schokoladenkugel mit Mascarpone, Kaffeebiskuit und Bailey's-Crème
Ball of chocolate and mascarpone, coffee biscuit and Bailey's cream

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 175 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

DAMORO

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Carpaccio von roten Crevetten mit Burrata und Kaviar
Carpaccio of red shrimps with burrata and caviar

DIE SUPPE / SOUP

Tomatencreme mit frittiertem Ricotta-Praline und Sprossen
Tomato soup with deep fried ricotta-praline and sprouts

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Cappelletti nach Genueser Art, knackiges Gemüse und Pecorino Fondue
Cappelletti Genoese style, vegetable and pecorino fondue

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Fassona Rindsfilet, geschmorter Lauch, Steinpilze
Kartoffel-Mille Feuille, Karottencreme mit Anis und Trüffel
Fillet of Fassona beef, braised leek, porcini mushrooms
Potato mille-feuille, carrot cream with anise and truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Giandujacreme, Mandarinensorbet
Sabayone mit süßem Sekt und Haselnuss Crumble
Cream of Gianduja, mandarin sorbet,
Sabayon with sweet sparkling wine and hazelnut crumble

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 169 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 . CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 . EMAIL: reservations@morosani.ch . MOROSANI.CH



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

PÖSTLI GRILL

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Wolfsbarsch-Tartar mit Sesamkeksen und Büffel-Ricotta-Schaum
Tartar of sea bass with sesame biscuits and foam of buffalo ricotta

DIE SUPPE / SOUP

Erbсенcrème mit Muschel- und Rotbarbeneintopf
Cream of peas with mussel- and red mullet stew

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Rindsfilet, Auberginenkaviar und Kartoffelkühlein mit Senfkörnern
Fillet of beef, eggplant caviar, potato tartlet with mustard seeds

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Schokoladenkugel mit Mascarpone, Kaffeebiskuit und Bailey's-Crème
Ball of chocolate and mascarpone, coffee biscuit and Bailey's cream

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 148 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

LA CAVE

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Tataki vom Wild, Randen-Melasse, Ziegenfrischkäsemousse, Sprossen-Essig
Tataki of game, beet root molasses, goat cream cheese mousse, vinegar of sprouts

DIE SUPPE / SOUP

Erbsencrème mit Muschel- und Rotbarbeneintopf
Cream of peas with mussel- and red mullet stew

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Kalbsfilet, Fenchel, Kartoffel Mille Feuille und Ricottaschaum
Fillet of veal, fennel, potato mille-feuille and ricotta foam

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Klassisches Tiramisu
mit roten Früchten
Tiramisu with red berries

CHF 110 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

DAMIA

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE
Geräuchertes Rinds-Carpaccio mit Parmesan-Eis
Smoked beef carpaccio with parmesan ice-cream

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO
Acquerello Risotto mit Trüffel
Acquerello risotto with truffle

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT
Rindsfilet, Brokkoli und Thymian-Kartoffelpüree
Fillet of beef, broccoli and thyme-potato puree

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Giandujacrème, Mandarinsorbet
Sabayone mit süßem Sekt und Haselnuss Crumble
Cream of Gianduja, mandarin sorbet,
Sabayon with sweet sparkling wine and hazelnut crumble

CHF 110 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

SILVESTER 2024

31. Dezember 2024
Silvester / **New Year's Eve**

PÖSTLI CORNER

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE
Nüsslisalat, gebratene Crevetten
Avocado-Feigen-Mousse und gekochter Ricotta
Lamb's lettuce salad, fried shrimps
Avocado-fig-mousse with cooked ricotta

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT
Beef Burger Scamorza
Geräucherter Mozzarella, Erdnuss- Zwiebelsauce,
Romanasalat und Trüffel
Beef burger Scamorza
Smoked mozzarella, peanut-onion sauce,
romaine lettuce salad with truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY
Klassisches Tiramisu
mit eingelegtem Beerenobst
Classic Tiramisu
with marinated berries

CHF 85 / Person

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH