

Promenade 42-51, CH – 7270 Davos Platz Telefon +41 (0)81 415 45 00, Telefax +41 (0)81 415 45 01 www.morosani.ch



WEIHNACHTSMENU 1

Zum Auftakt

Angeräuchertes vom Milchkalb mit gehobeltem Sbrinz und Kräutersalat Apfel-Haselnussöl Vinaigrette

Warme Genüsse

Carré vom Appenzeller Bierschwein mit Kräutern und Apfelsenf Süsskartoffelauflauf Gefülltes Wirsingköpfchen mit Kräuterbrösel

Süsse Verführung

Geeister Vanille Sultaninen Schmarren mit eingelegten Glühweinzwetschgen

Weihnachtsgebäck

CHF 65 / Person

WEIHNACHTSMENU 2

Zum Auftakt

Nüsslisalat mit marinierten Feigen und geräucherte Entenbrust, Nusskerne Balsamico Vinagrette

Warme Genüsse

Geschmortes Rindsschulterfilet mit gebackenen Rauchspeckpflaumen Kartoffelnussbutter Püree Weihnachtlicher Gemüse Potpourri

Süsse Verführung

Gebratener Weihnachtsapfel mit Sternanis Sabayone und Lebkucheneis

Weihnachtsgebäck

CHF 75 / Person



Promenade 42-51, CH – 7270 Davos Platz Telefon +41 (0)81 415 45 00, Telefax +41 (0)81 415 45 01 www.morosani.ch



WEIHNACHTSMENU 3

Zum Auftakt

Orangenlachs aus dem milden Wacholderrauch Birnen – Fenchelsalat an Tannenzapfenhonig-Dressing

Warme Genüsse

Weihnachtstruthahn mit glasierten Kastanien Böhmische Hefebrotknödel Glasiertes Preiselbeerrotkraut

Süsse Verführung

Crémé brûlee von der Tahiti Vanille, Mandarinen-Sorbet und Pistazienrolle

Weihnachtsgebäck

CHF 75 / Person

WEIHNACHTSMENU 4

Zum Auftakt

Tataki vom pikanten Thunfisch Chutney von Zwergorangen und grünen Tomaten

Warme Genüsse

Rücken vom Kalb mit Kräuterbrösel Aromajus Macaire Kartoffeln und Blattspinat

Süsse Verführung

Kastanienvermicelles – Baiser mit Röteli Birne, weisses Zimtstangen Espuma

Weihnachtsgebäck

CHF 80 / Person



Promenade 42-51, CH – 7270 Davos Platz Telefon +41 (0)81 415 45 00, Telefax +41 (0)81 415 45 01 www.morosani.ch



Vegetarisch

Zum Auftakt

Mariniertes Randencarpaccio, Tatar von grünem Apfel, Radieschen und Meerrettich oder
Tartar von Avocado mit Naschi Birne und kleinem Kräutersalat oder
Winterliches Salatbouquet mit Avocado, Orange und Pinienkernen oder
Mediterrane Gemüsesuppe mit gerösteten Kernen

Warme Genüsse

Reisbowle mit Gemüse, Tofu an grünem Curry oder Trüffelrisotto mit saisonalem Gemüse oder Mittelmeer Gemüsetörtchen mit Hummus

Süsse Verführung

Gleich wie normale Menüs – Veganer würden selbstverständlich berücksichtigt werden.

Weihnachtsgebäck