

# ALBANA WEIHNACHTS-MENU

24. DEZEMBER 2024

## 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 & brioche al rosmarino*  
*Foie gras, vinaigrette, miel, framboise & brioche au romarin*

\*\*\*

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

*Confit veal chop, risolee fries with colored vegetable bouquet & bernaise sauce*  
*Cotoletta di vitello confit, frittelle di patate con bouquet di verdure colorate e salsa Bernaise*  
*Côte de veau confite, pommes risolées avec bouquet de légumes colorés & sauce bernoise*

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 frittelle di patate 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 bernaise*  
*Verdure al forno con portobello e salsa bernaise*  
*Légumes au four avec Portobello & sauce Bernaise*

\*\*\*

## 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 EMPFEHLUNG VON IHRER GASTGEBERIN MALVIKA:

### TIGNANELLO

160.50

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

Frohe Weihnachten & ein gutes neues Jahr 2025!

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