

ALBANA NEUJAHRS MENU

01.01.2025

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

TARTAR VARIATION

Feine Lachs- & Rindstatar mit hausgemachten Brotchips
Salmon and beef tartar with homemade chips
Tartare di salmone e manzo con chips fatte in casa
Tartare de saumon et boeuf avec frites maison

oder | or | o | ou

WINTER CONSUME

Mit Blätterteig Sternen & gebackener Mozzarella
Consume with puff pastry and baked mozzarella
Consume con pasta sfoglia e mozzarella al forno
Consome avec de la pâte feuilletée et de la mozzarella au four

ROASTBEEF NIEDERGEGAREN HAUSGEMACHTE SPÄTZLE, GEMÜSE BOUQUETTE & ROTWEINJUS

low cooked roast beef homemade spätzle, vegetable bouquet & red wine jus
spätzle fatti in casa con roast beef a bassa cottura, bouquet di verdure e succo di vino rosso
spatzle maison de rôti de bœuf mi-cuit, bouquet de légumes & jus au vin rouge

oder | or | o | ou

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

Fried trout with fries risolee & asparagus mix & sauce hollandese
Trota frita con risolee fritte e e asparago e salsa olandese
Truite avec pommes risolees & 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
Legumes au four avec portobello & sauce bernaise

WINTERLICHER FRUCHTSALAT

Mit Champagnegelee
Delicious fruit salad with champagne jelly
insalata di frutta invernale con gelatina di champagne
Insalata de fruits invernale avec gélatine de champagne

oder | or | o | ou

VARIATION VON KÄSE

Gut gereifter Käse mit Silser Birnenbrot, Birnensenf & Himbeere Balsamessig
Mature cheese from the dairy & Silser pear bread with raspberry vinegar and pear mustard
Formaggi stagionati della latteria con pane alle pere di Sils, mostarda balsamica di lampone & pere
Fromages avec du pain aux poires de Sils, moutarde balsamique à la poire & à la 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 tutto il menu

4- GANG FESTTAGSMENU

95.50

WEIN EMPFELUNG VON UNSERER CHEFIN MALVIKA:

TIGNANELLO

160.50

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

Ein gutes neues Jahr 2024!

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