

AMERON

DAVOS
SWISS MOUNTAIN RESORT

Althoff Hotels

Silvestermenu 2024

Geflämmtes Carpaccio von der Riesengarnele

Avocado | Granatapfel | Yuzu Gel | Blutampfer

Flambéed prawn carpaccio | avocado | pomegranate | yuzu gel | sorrel

Rindstatar und Trüffel

Portulak | Cacio e Pepe Bruschetta

Beef tartar and truffel | Purslane | cacao e pepe bruschetta

Consommé vom Alpstein Poulet

Wurzelgemüse | Capuns | Schnittlauch

Chicken consomé | root vegetables | capuns | chives

Konfierter Saibling

Paprika Vinaigrette | Apfel | Stangensellerie | Rauchöl | Flusskrebse

Confit char | bell pepper vinaigrette | apple | celery stalks | smoked oil | crayfish

Kalbsfilet und Hummer

Rosmarinkartoffeln Tartelette | Baby Karotten | wilder Brokkoli | Trauben | Grappa Jus

Veal filet and lobster | rosemary potatoes tartelette | carrots | wild broccoli | grapes | Grappa jus

Orangen Crème Brûlée

Pistazie | Beeren | Honigkresse | Avocado-Schokoladen Creme

Orange crème brûlée | pistachio | berries | honey cress | avocado chocolate cream

CHF 225.00