



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## DINNER BUFFETS – CHF 98 PP

(ab 40 Personen / as from 40 people)

MOROSANI  
HOTELS DAVOS



Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:  
Please choose THREE dishes from the selection below:

VORSPEISEN APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulphates
Carpaccio vom Weiderind, Crème Fraîche Eschalotten Geriebene Macadamia Nüsse und Räucheröl Carpaccio of willow beef, cream fraiche shallots Grated macadamia nuts and smoked oil				✓	✓	✓		✓
Angeräuchertes Kalb mit Artischocken und Steinpilzen Smoked veal with artichokes and porcini mushrooms			✓	✓	✓	✓	✓	
Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalb, Thunfischsauce, Kapern und Taggiasca Oliven Vitello Tonnato, thinly scliced veal roast, tuna sauce Capers and Taggiasca olives				✓	✓	✓	✓	
Chirashi vom Blue Marlin und grünem Apfel Chirashi of blue marlin and green apples				✓	✓	✓	✓	✓
Orientalischer Couscoussalat, Pimentos, Minze und geräucherte Riesencrevetten Oriental couscous salad, Pimentos, mint and Smoked jumbo shrimps			✓	✓	✓	✓	✓	
Mittelmeer Pulpo mit Hummus, Tomaten, roten Zwiebeln, Limette und Paprika Rouille Mediterranean Pulpo with hummus, tomatoes, red onions, Lime and sweet pepper rouille			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tataki vom pikanten Thunfisch, Guacamole und Sakura Kresse Tataki of spicy tuna, Guacamole and Sakura cress			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Charentaise Melone Luftgetrockneter Iberico Schinken Charentaise melon, air dried Iberico ham			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caipirina Lachs auf Süsskartoffel Carpaccio Caipirina salmon on sweet-potato carpaccio			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bresaola mit Rucola und Parmesan Bresaola with garden rocket and Parmesan cheese				✓	✓	✓	✓	
Geräucherte Bachforelle mit Apfelmeerrettich und Nüssen Smoked creek trout with apple horseraddish and nuts			✓	✓	✓	✓		
Marinierter grüner Spargel, gezupfter Kräutersalat mit karamelisierten Kürbiskernen Marinated green asparagus, herb salad and caramelized pumpkin seeds	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

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 Vorschläge / Morosani Suggestions

## DINNER BUFFETS – CHF 98 PP

(ab 40 Personen / as from 40 people)

MOROSANI  
HOTELS DAVOS



Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:

Please choose THREE dishes from the selection below:

HAUPTGANG MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Geschmortes Indisches Curryhuhn Kichererbsen, Baby Aubergine, Patisson, Jasmin Reis Indian style braised curry chicken Chickpeas, baby eggplant, patisson, jasmine rice			✓		✓	✓		✓
Grilliertes Seezungenfilet mit Limettenschaum Orientalischer Couscous mit Pimento Grilled fillets of sole with lime foam Oriental couscous with Pimento				✓	✓	✓	✓	✓
Geröstete Gamberoni mit Knoblauch und Dill Grünerbsen-Risotto Roasted Jumbo shrimps with garlic and dill, green pea risotto				✓	✓	✓	✓	✓
Ricotta Ravioli mit Spinat und Kapernschaum Ricotta ravioli with spinach and caper cream sauce	✓					✓	✓	✓
Überbackene Surselver Chrutcapuns mit gerösteten Alpschweinspeckstreifen Gratinated regional Chard "Capuns" with roasted Alpine bacon stripes						✓	✓	✓
In Veltliner Rotwein geschmorte Ochsenschulter Puschlaver Bramata, glasierte Karotten In Valtellina red wine braised beef shoulder Puschlav bramata, glazed carrots			✓	✓	✓	✓	✓	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti Broccoliröschen mit Mandelbutter Sliced veal Zurich style, potato Rösti Broccoli with almond butter				✓	✓	✓		
Kalbs-Scaloppine mit Steinpilzcrèmesauce, Safran Risotto, gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen Veal escalope with porcini mushroom cream sauce Saffron risotto, steamed leaf spinach with pine nuts				✓	✓	✓		
Lammcarré mit Alpen-Kräutern auf Linsengemüse Lyoner Kartoffel Rack of lamb with alpine herbs on lentil vegetables Lyon style potato				✓		✓	✓	

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



HAUPTGANG MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Doppeltes Entrécote vom Hereford Rind Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Grüner Spargel Double Hereford beef sirloin steak Sauce Béarnaise, potato gratin and green asparagus					✓	✓	✓	
Carré vom Iberico Schwein mit Apfelmus Süßkartoffelauflauf, Wirsinggemüse Rack of Iberico pork with apple puree Sweet potato casserole, savoy cabbage vegetables					✓	✓	✓	
Thailändisches Rindscurry mit Erdnüssen, Steckrüben, Shi Take Pilzen und Frühlingszwiebeln, Reismudeln Thai beef curry with peanuts, turnip, Shi Take mushrooms, spring onions and rice noodles			✓	✓	✓	✓		✓
Rückenbraten vom Milchkalb mit kräftigem Jus Kartoffel Gnocchi, Grüne Bohnen mit Speckcroutons Saddle of veal with hearty sauce Potato gnocchi, green beans and bacon dices			✓			✓	✓	
Rheintaler Perlhuhnbrüstchen, Zitronenthymianjus Romanische Griessgalletten, Geröstete Zucchetti Regional guinea fowl breast, lemon thyme sauce Roman semolina dumplings, roasted zucchini					✓	✓	✓	
Mediterraner Carnaroli Risotto mit Artischocken, Oliven, Zucchetti und Kürbis Mediterranean Carnaroli risotto with artichokes, olives, zucchini and pumpkin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Filisurer Berg Kartoffel mit Steckrüben, Feldchampignons, und Baby Mais an veganem Kräuterschaum Regional potatoes with turnips, mushrooms and baby corn on a vegan herb foam	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sautierter Senfkohl mit Shi Take Pilzen, Tofu, Jasmin Reis und Tandoori Masala Sautéed Pak-Choi with Shi take mushrooms, tofu, rice and Tandoori Masala	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## DINNER BUFFETS – CHF 98 PP

(ab 40 Personen / as from 40 people)



MOROSANI  
HOTELS DAVOS



Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:

Please choose THREE dishes from the selection below:

DESSERT SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Mini Tiramisu mit Waldbeeren Mini Tiramisu with forest berries	✓					✓	✓	
Gianduja Mousse, Chutney vom grünen Apfel Sultanien und Zimt Gianduja Mousse, green apple chutney Raisins and cinnamon	✓				✓	✓	✓	✓
Ingwertörtchen, Fondant, Mousse und Früchtepralinen von Valrhona-und IvoireSchokolade Ginger tartlet, fondant, mousse and fruitpralines of Valrhona and Ivoire chocolate	✓					✓		✓
Zuppa Ingelese mit Biscotti Zuppa Ingelese with Biscotti	✓					✓		
Limettencrème mit Cointreau Erdbeeren Lime cream with Cointreau strawberries	✓				✓	✓	✓	

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 Vorschläge / Morosani Suggestions

# DINNER BUFFETS – CHF 98 PP

(ab 40 Personen / as from 40 people)

## MOROSANI HOTELS DAVOS



DESSERT SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Tropisches Früchtearrangement Sorbet von Kokosnuss und Mango <i>Tropical fruit selection Sorbet of coconut and Mango</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Gebackene Apfelküchlein mit weisser Zimtstangensauce <i>Baked apple fritters with white cinnamon sauce</i>	✓					✓	✓	✓
Mini Panna Cotta, Zwergorangen Gelee <i>Mini Panna Cotta, kumquat gelee</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Süsse gefüllte Crème Cornets mit Kakao umhüllt und Fruchtetörtchen <i>Stuffed, cacao coated cornets with sweet cream and fruit tartlets</i>	✓					✓		
Passionsfruchtcrème Brûlée und Pistaziencrisp <i>Cream brûlée of passion fruit and pistachio crisp</i>	✓					✓		✓
Kastanien-Vermicelles, Mini Meringue und Doppelrahm <i>Chestnut-Vermicelles, mini meringues and double cream</i>	✓				✓	✓	✓	✓

## WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

### WEISS / WHITE

Maienfelder Chardonnay, Lampert	Grisons	CHF 52
Malanser Pinot Gris, Lauber	Grisons	CHF 59
Sauvignon Blanc, Gerald Clavien	Wallis	CHF 64
Merlot Bianco Rovere, Brivio	Ticino	CHF 89

### ROT / RED

Brentino IGT, Maculan	Veneto	CHF 49
Malanser Pinot Noir, Adlof Boner	Grisons	CHF 72
Briego Reserva DOC,	Ribera del Duero	CHF 88
Collazzi IGT, Tavemuzze	Toscana	CHF 110
Sito Moresco, Angelo Gaja	Piemonte	CHF 114

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