



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Dinne Menus (sitzend/seated)

ab 25 Personen/as from 25 people

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

VORSPEISEN / APPETIZERS	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
Kalbscarpaccio, pikantes Tatar vom Wagyu Rind Kapern-Oliven Mousseline und Mesculinsalat <i>Veal Carpaccio, Tatar of Wagyu beef, Caper olive mousseline and mesculine salad</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Terrine von der Entenstopfleber, Vin Santo Gelee und Mangosalat / <i>Terrine of duckliver, Vin Santo Gelee and Mango salad</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Angeräuchertes vom Hirschkalb, Trüffel Brie Nüsslisalat und Preiselbeervinagrette <i>Smoked deer, Truffle brie, lamb's lettuce and cranberry vinaigrette</i>				✓	✓	✓	✓	
Gebratenes Gänseberschnitzel, Süssaurer Apfel – Sultanienragout / <i>Sauteed goose liver escalope, Sweet&amp;sour apple – raisin ragout</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Randencarpaccio mit Apfel-Meerrettichsalat und pochiertem Ei / <i>Beetroot carpaccio with apple horseraddish salad and poached egg</i>	✓		✓		✓	✓	✓	
Marinierter grüner Spargel und Kräutersalat mit karamelisiertem Kürbiskernen <i>Marinated green asparagus and herb salad with caramelized pumpkin seed kernels</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Bunter Blattsalat, Quinoa Linsen, Melonenperlen Avocado und Orange, Akazienhonig Vinagrette <i>Colourful leaf salad, Quinoa lentils, melon beads Avocado and orange, Acaciashoney vinaigrette</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Orientalischer Couscous Salat mit Sellerie –Apfeltörtchen <i>Oriental Couscous Salad with Celery apple tartlet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Artischocken und feinen Böhnchen Wachtelspieglei, Trüffelvinagrette <i>Beef carpaccio with artichokes and small beans Fried quail egg and truffle vinaigrette</i>			✓		✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Dinne Menus (sitzend/seated)

ab 25 Personen/as from 25 people

VORSPEISEN / APPETIZERS	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
Pikantes Thunfischtatar, gebratene Riesencrevette Salat von Avocado und Pomelo <i>Spicy Tuna Tatar, sauteed Jumbo shrimp Salad of Avocado and Pomelo</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Roulade vom Orkney Lachs und Kanada Hummer Safran Kartoffel und Kaviarcreme <i>Roulade of Orkney Salmon and canadian Lobster Saffron potato and caviar cream</i>				✓	✓	✓	✓	
Sashimi von der Jakobsmuschel lauwarmer Scampi und gezupfter Kräutersalat <i>Sashimi of scallops and tepid scampi Herb salad</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Marinierter Bachsaibling mit Sauerrahm Panna Cotta Apfel und Nüssen / <i>Marinated creek char with sour cream Panna Cotta Apples and nuts</i>				✓	✓	✓		✓
Pot au feu von Hummer und zarter Blattspinat Kokos -Curry Sabayone / <i>Pot au feu of lobster and leaf spinach Coconut – Curry Sabayone</i>				✓	✓	✓		✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

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
Filet vom Bündner Milchkalb, Oliven, Jamon Iberico Balsamico Zwiebeln, Trüffelpolenta, Blattspinat <i>Fillet of Grisons veal, Olives, Jamon Iberico, Balsamico onions, Truffle polenta and leaf spinach</i>				✓	✓	✓	✓	
Lammcarré mit aromatischen Kräutern auf Linsengemüse Gratin von Bergkartoffeln <i>Rack of lamb with alpine herbs on lentils Mountaiun potato gratin</i>				✓	✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Dinne Menus (sitzend/seated)

ab 25 Personen/as from 25 people

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
Rindstagliata, Balsamico Jus, Fondant Kartoffel, Grillgemüse Mille Feuille <i>Tagliata of beef, Balsamico Sauce, Fondant potato Grilled vegetable mille feuille</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Doppeltes Steak und geschmorte Backe vom Milchkalb Süßkartoffelstampf, junge Karotten und Steinpilze <i>Double steak and braised cheek of veal Sweet potato puree, young carrots and porcini</i>				✓	✓	✓	✓	
Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Entenstopfleber Piemonter Trüffelsauce, Griessgnocchi und Zucchetti <i>Stuffed Guinea fowl breast with duck liver Truffle sauce, Semolina gnocchi and Zucchetti</i>						✓	✓	
Gebratener Rehrücken in Preiselbeer-Pistazienhülle Portweinjus, Süßkartoffelauflauf und Selleriemus <i>Roasted saddle of venison with cranberry-pistachio coat Port wine sauce, sweet potato soufflé and celery puree</i>				✓	✓	✓		
Rindsfilet "Wellington", Perigorder Trüffeljus Kleine Ofenkartoffel, Gemüsebegleitung <i>Fillet of beef "Wellington", Truffle sauce Small oven potato and vegetable bouquet</i>						✓	✓	
Blumenkohl Risotto mit Karameliserten Blumenkohlröschen und Rucola <i>Cauliflower risotto with caramelized cauliflower roses and garden rocket</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tortelloni von Büffel Mozzarella, Limette und Ofentomaten <i>Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella, lime and oven tomato</i>	✓					✓	✓	✓
Törtchen von Aubergine, Zucchini, Peperoni auf geschmolzenen Basilikum Tomaten <i>Tartlete of eggplant, zucchini, sweet peppers on melted basil tomatoes</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gebratenes Steinbuttfilet mit Safransauce, Violettes Kartoffelpüree, grüner Spargel, karamelisierten Nüsse <i>Sauteed fillet of turbot with saffron sauce, Purple potato puree, green asparagus, caramelized nuts</i>				✓	✓	✓		✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Dinne Menus (sitzend/seated)

ab 25 Personen/as from 25 people

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
Wolfsbarsch auf Petersilien- Risotto mit Oliven, Kapern, Artischocke und Zwergorange <i>Sebass on parsley risotto with olives, capers, artichokes and kumquat</i>				✓	✓	✓	✓	
Duo von Hummer und Seezunge, Karotten- Ingwerpüree und Tandoori Masala <i>Duo of lobster and sole, carrot – ginger puree and Tandoori Masala</i>				✓	✓	✓	✓	✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:  
 Please choose ONE dish 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
Caramelisiertes Ananascarpaccio, Basilikumsorbet Canache von Valrhona Schokolade <i>Caramelized pineapple carpaccio, basil sorbet Canache of Valrhona chocolate</i>	✓					✓		✓
Passionsfrucht-Mango Japonaise, Kokoseis und Champagner Himbeeren <i>Passionfruit-Mango Japonaise, coconut ice cream and champagne raspberries</i>	✓					✓		
Torrone Schokoladen-Semifreddo, Mandel-Espuma Amaretto Kirschenpralinen <i>Torrone chocolate-parfait, Almond espuma Amaretto-cherry pralines</i>	✓				✓	✓		
Weisses Mokkæis-Törtchen, Cassisfeige und gefüllte Knusperrolle <i>White Mocca ice cream tarale, cassis figue and stuffed crispy roll</i>	✓					✓		



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Dinne Menus (sitzend/seated)

ab 25 Personen/as from 25 people

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
Kompott vom selbsteingemachten Bündner Erdbeeren Geeister Rosinen-Vanille Schmarren <i>Compote of pickled Grisons strawberries Iced Raisin-vanilla sliced pancakes</i>	✓				✓	✓	✓	
Gekühlte Erdbeer – Pfefferminze Gazpacho Limettensorbet <i>Chilled strawberry-peppermint Gazpacho Lime sorbet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tropisches Früchte Arrangement mit Kokossorbet <i>Selection of tropical fruit with coconut sorbet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Teller mit regionalem und europäischem Käse Birnenbrot, Trüffelhonig und Weintrauben und Nüsse <i>Platter of regional and european cheeses Pearbread, truffle honey, grapes and nuts</i>	✓			✓		✓		

2-Gang Auswahl CHF 78 PP (vegetarisch CHF 63 PP)  
 2-course selection CHF 78PP (vegetarian CHF 63 PP)

3-Gang Auswahl CHF 89 PP (vegetarisch CHF 74 PP)  
 3-course selection CHF 89 PP (vegetarian CHF 74 PP)