



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions
DINNER 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:

VORSPESIEN APPETITIZERS	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 Sulphates
Kalbscarpaccio, pikantes Tatar vom Wagyu Rind, Kapern-Oliven Mousseline und Mesculinsalat / Veal carpaccio, tatar of Wagyu beef, caper olive mousseline and mesculine salad			✓	✓	✓	✓	✓	
Terrine von der Entenleber, Vin Santo Gelee und Mangosalat / Terrine of duckliver, Vin Santo Gelee and Mango salad			✓	✓	✓	✓	✓	
Angeräuchertes vom Hirschkalb, Trüffel Brie, Nüsslisalat und Preiselbeervinaigrette / Smoked deer, Truffle brie, lamb's lettuce and cranberry vinaigrette				✓	✓	✓	✓	
Gebratenes Gänseleberschnitzel, Süsssaures Äpfel – Sultanieneragout / Sauteed goose liver escalope, Sweet&sour apple – raisin ragout			✓	✓	✓	✓	✓	
Randencarpaccio mit Apfel-Meerrettichsalat und pochiertem Ei / Beetroot carpaccio with apple horseraddish salad and poached egg	✓		✓		✓	✓	✓	
Marinierter grüner Spargel und Kräutersalat mit karamelierten Kürbiskernen Marinated green asparagus and herb salad with caramelized pumpkin seed kernels	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Bunter Blattsalat, Quinoa Linsen, Melonenperlen, Avocado und Orange, Akazienhonig Vinaigrette Colourful leaf salad, Quinoa lentils, melon beads Avocado and orange, Acaciashoney vinaigrette	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Orientalischer Couscous Salat mit Sellerie –Apfelförtchen Oriental couscous salad with celery apple tartlet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Artischocken und feinen Böhnchen Wachtelspiegelei, Trüffelvinaigrette Beef carpaccio with artichokes and small beans Fried quail egg and truffle vinaigrette			✓		✓	✓	✓	
Pikantes Thunfischtatar, gebratene Riesencrevette, Salat von Avocado und Pomelo / Spicy tuna tatar, sauteed Jumbo shrimp, Salad of avocado and pomelo			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Roulade vom Orkney Lachs und Kanada Hummer Safran Kartoffel und Kaviarcreme Roulade of Orkney salmon and canadian lobster Saffron potato and caviar cream				✓	✓	✓	✓	
Marinierter Bachsaibling mit Sauerrahm Panna Cotta Äpfel 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>				✓	✓	✓		✓

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



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

DINNER 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:

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
Rindstagiata, Balsamico Jus, Fondant Kartoffel, Grillgemüse Mille Feuille Tagliata of beef, Balsamico Sauce, fondant potato Grilled vegetable mille feuille			✓	✓	✓	✓	✓	
Doppeltes Steak und geschmorte Backe vom Milchkalb Süßkartoffelstampf, junge Karotten und Steinpilze Double steak and braised cheek of veal Sweet potato puree, young carrots and porcini				✓	✓	✓	✓	
Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Entenleber Piemonter Trüffelsauce, Griessgnocchi und Zucchini Stuffed Guinea fowl breast with duck liver Truffle sauce, semolina gnocchi and zucchini						✓	✓	
Gebratener Rehrücken in Preiselbeer-Pistazienhülle Portweinjus, Süßkartoffelauflauf und Selleriemus Roasted saddle of venison with cranberry-pistachio coat Port wine sauce, sweet potato soufflé and celery puree				✓	✓	✓		
Rindsfilet "Wellington", Perigorder Trüffeljus Kleine Ofenkartoffel, Gemüsebegleitung Fillet of beef "Wellington", truffle sauce Small oven potato and vegetable bouquet						✓	✓	
Blumenkohl Risotto mit karameliserten Blumenkohlroschen und Rucola Cauliflower risotto with caramelized cauliflower roses and garden rocket	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tortelloni von Büffel Mozzarella, Limette und Ofentomaten Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella, lime and oven tomato	✓					✓	✓	✓
Törtchen von Aubergine, Zucchini, Peperoni auf geschmolzenen Basilikum Tomaten Tartlete of eggplant, zucchini, sweet pepper on melted basil tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gebrautes Steinbuttfilet mit Safransauce, violettes Kartoffelpüree, grüner Spargel, karamelierte Nüsse Sauteed fillet of turbot with saffron sauce, Purple potato puree, green asparagus, caramelized nuts				✓	✓	✓		✓
Wolfsbarsch auf Petersilien-Risotto mit Oliven, Kapern, Artischocke und Zwergorange Sea bass on parsley risotto with olives, capers, artichokes and kumquat				✓	✓	✓	✓	

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



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

DINNER MENUS (sitzend/seated)

ab 25 Personen/ as from 25 people

MOROSANI
HOTELS DAVOS



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 Filet of Grisons veal, olives, Jamon Iberico, Balsamico onions, truffle polenta and leaf spinach				✓	✓	✓	✓	
Lammcarré mit aromatischen Kräutern auf Linsengemüse Gratin von Bergkartoffeln Rack of lamb with alpine herbs on lentils Mountain potato gratin				✓	✓	✓	✓	
Duo von Hummer und Seezunge, Karotten-Ingwerpüree und Tandoori Masala Duo of lobster and sole, carrot – ginger puree and Tandoori Masala				✓	✓	✓	✓	✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERT SWEET	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
Teller mit regionalem und europäischem Käse, Birmenbrot, Trüffelhonig Weintrauben und Nüsse Platter of regional and european cheeses Pearbread, truffle honey, grapes and nuts	✓			✓		✓		
Passionsfrucht-Mango Japonaise, Kokoseis und Champagner Himbeeren Passionfruit-mango Japonaise, coconut ice cream and champagne raspberries	✓					✓		
Torrone Schokoladen-Semifreddo, Mandel-Espuma Amaretto Kirschenpralinen Torrone chocolate-parfait, almond espuma Amaretto-cherry pralines	✓				✓	✓		
Weisses Mokkaeis-Törtchen, Cassisfeige und gefüllte Knusperrolle White Mocca ice cream tarale, cassis figue and stuffed crispy roll	✓					✓		

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 MENUS (sitzend/seated)

ab 25 Personen/ as from 25 people

MOROSANI
HOTELS DAVOS



DESSERT SWEET	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without
Kompott von selbsteingemachten Bündner Erdbeeren Geeister Rosinen-Vanille Schmarrn Compote of pickled Grisons strawberries Iced raisin-vanilla sliced pancakes	✓				✓	✓	✓	
Gekühlte Erdbeer – Pfefferminze Gazpacho Limettensorbet Chilled strawberry-peppermint Gazpacho Lime sorbet	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tropisches Früchte Arrangement mit Kokossorbet Selection of tropical fruit with coconut sorbet	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Caramelisiertes Ananascarpaccio, Basilikumsorbet Canache von Valrhona Schokolade Caramelized pineapple carpaccio, basil sorbet Canache of Valrhona chocolate	✓					✓		✓

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)

WEINVORSCHLÄGE / WINE SUGGESTIONS

WEISS / WHITE

Maienfelder Chardonnay, Lampert	Grisons	CHF 52
Malanser Pinot Gris, Lauber	Grisons	CHF 57
Sauvignon Blanc, Gerald Clavien	Wallis	CHF 64
Merlot Bianco Rovere, Brivio	Ticino	CHF 69

ROT / RED

Brentino IGT, Maculan	Veneto	CHF 49
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	Toscana	CHF 63
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