



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:

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 Sulphates
Kalbscarpaccio, pikantes Tartar vom Weiderind, Olivenöl Senf-Mousseline und Mesculinsalat / Veal carpaccio, beef tartar, olive oil mustard 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 Apfel – Sultanienenragout / Sauteed goose liver escalope, sweet&sour apple raisin ragout			✓	✓	✓	✓	✓	
Randencarpaccio mit Apfel-Meerrettichsalat und pochierem Ei / Beetroot carpaccio with apple horseradish 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, Karotten, Avocado und Orange, Akazienhonig Vinaigrette Colourful leaf salad, Quinoa lentils, carrots, Avocado and orange, Acacia honey vinaigrette	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Orientalischer Couscous Salat mit mariniertem Muskatkürbis Oriental couscous salad with marinated Muscat pumpkin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Rindscarpaccio mit Artischocken und feinen Böhnchen Wachtelspiegelei, Trüffelvinaigrette Beef carpaccio with artichokes and small beans Fried quail egg and truffle vinaigrette			✓		✓	✓	✓	
Pikantes Thunfischtartar, Guacamole Törtchen mit Riesencrevetten Satay / Spicy tuna tatar, guacamole tartlette Satay of jumbo shrimps			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Roulade vom Orkney Lachs und Kanada Hummer Safran- Kartoffel Espuma, Sakura Kresse Roulade of Orkney salmon and canadian lobster Saffron potato espuma, sakura cress				✓	✓	✓	✓	
Marinierter Bachsaibling mit Sauerrahm Panna Cotta Äpfel und Nüssen / Marinated creek char with sour cream Panna cotta, apples and nuts				✓	✓	✓		✓
Pot au feu von Hummer und zartem Blattspinat Kokos -Curry Sabayone / Pot au feu of lobster and leaf spinach Coconut- curry sabayon				✓	✓	✓		✓

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
Rindstagliata, 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 mushrooms				✓	✓	✓	✓	
Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Entenleber Piemoner Trüffelsauce, Griessgnocchi und Zucchetti Guinea fowl breast stuffed with duck liver, Piemont Truffle sauce, semolina gnocchi and zucchetti						✓	✓	
Gebratener Rehrücken in Preiselbeer- Portweinjus Süßkartoffelaufwurf und Selleriemus Roasted saddle of venison with cranberry-Port wine sauce, sweet potato soufflé and celery puree				✓	✓	✓		
Rindsfilet "Wellington", Perigorder Trüffeljus Kleine Ofenkartoffel, Gemüsebegleitung Fillet of beef "Wellington", Perigord truffle sauce Small oven potato and vegetable bouquet						✓	✓	
Blumenkohl Risotto mit karamelierten 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 tomatoes	✓					✓	✓	✓
Törtchen von Aubergine, Zucchini, Peperoni auf geschmolzenen Basilikum Tomaten Tartlet of eggplants, zucchini, sweet pepper on melted basil tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gebratenes Steinbuttfilet mit Champagnersauce, violettes Kartoffelpüree, grüner Spargel Sauteed fillet of turbot with Champagne sauce, Purple potato puree, green asparagus				✓	✓	✓		✓
Wolfsbarsch mit Granatapfel Risotto, gedünsteter Senfkohl, Kokosmilch-Tandoori Schaum Sea bass on pomegranate risotto with steamed bok choy Coconut milk tandoori cream sauce				✓	✓	✓	✓	

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

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 Fillet 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				✓	✓	✓	✓	

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 Pear bread, 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	✓				✓	✓		
Baiser Kastanienvermicelles Törtchen, eingelegte Cassis Wildfeigen und Milchblumen Vanilleeis Meringu-chestnut vermicelle tartlet, cassis figues and Fior di latte ice-cream	✓				✓	✓		

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



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 Schweifel without
Kompott von selbsteingemachten Bündner Erdbeeren Geeister Rosinen- Vanille Schmarren Compote of pickled Grisons strawberries Iced raisin-vanilla sliced pancakes	✓				✓	✓	✓	
Gekühltes Erdbeer- Pfefferminz 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 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