



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023

Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI RESTAURANT

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Geräucherter Lachs Zar Nikolaj
Blumenkohlmousse, Kartoffel Praliné
Caviar Osietra Imperial und Rahm
Smoked salmon Tzar Nikolaj
cauliflower mousse, potato praline
caviar Osietra Imperial and clotted cream

DIE SUPPE / SOUP

Hirsch Essenz aromatisiert mit Sherry
Gänseleber Marubini und Bianchetto d'Alba
Sherry flavored deer essence
goose liver marubini and bianchetto d' Alba

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Seezungenfilet Nantua
gedünsteter Lauch und Langustenschwänze
Sole filets Nantua
stewed leek and crayfish tails

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Rindsfilet Wellington mit Périgourdine Sauce
Gratin Dauphinoise und Spargeln Mimosa
Beef Wellington
gratin Dauphinoise, asparagus Mimosa and Périgourdine Sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinesische Mandarine und blonde Karamel Sauce
Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinese mandarin and blond caramel sauce

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 175 / Person

*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 RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023
Silvester / New Year's Eve

DAMORO

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit roten Mazara Garnelen
Apfelsaft und Zitronenkaviar
Carpaccio of scallops
with red Mazara shrimps
apple juice and lemon caviar

DIE SUPPE / SOUP

Fregula Crème
von Karotten, Kabeljau und Queller
Fregula cream soup
of carrots, codfish and sea grape

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Cappellaccio von der Ente
mit Parmesancreme
Cappellaccio of duck
with parmesan cream sauce

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Kalbsfilet mit Artischocken Portweinsauce
Reistörtchen mit Tomaten, Kefen und Trüffel
Veal fillet with artichoke port wine sauce
rice tartlet with tomatoes, sugar peas and truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Silvester Haselnuss Genuss
New Year's Eve hazelnut surprise

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 169 / Person

*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 RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023

Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI GRILL

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Geräucherter Lachs Zar Nikolaj
Blumenkohlmousse, Kartoffel Praliné
Caviar Osietra Imperial und Rahm
Smoked salmon Tzar Nikolaj
cauliflower mousse, potato praline
caviar Osietra Imperial and clotted cream

DIE SUPPE / SOUP

Hirsch Essenz aromatisiert mit Sherry
Gänseleber Marubini und Bianchetto d'Alba
Sherry flavored deer essence
goose liver marubini and bianchetto d' Alba

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Rindsfilet Wellington
mit Perigourdine Sauce
Gratin Dauphinoise und Spargeln Mimosa
Beef Wellington
gratin Dauphinoise, asparagus Mimosa
and Perigourdine Sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinesische Mandarine und blonde Karamel Sauce
Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinese mandarin and blond caramel sauce

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 148 / Person

*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 RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023

Silvester / New Year's Eve

LA CAVE

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Wild Terrine mit Wacholderbeeren
Johannisbeer Marmelade, Bouquet vom Wintersalat
schwarze Trüffel vinaigrette
Venison terrine with juniper berries
currant jam, winter salad bouquet
black truffle vinaigrette

DIE SUPPE / SOUP

Steinpilz Essenz aromatisiert mit Sherry
Gänseleber Marubini und Bianchetto d'Alba
Sherry flavored ceps essence
goose liver marubini and bianchetto d' Alba

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Im Ofen glasiertes Schweizer Kalbskaree
mit cremiger Morchel Sauce
Gratin Dauphinoise
und Spargeln Mimosa
Oven glazed Swiss veal loin
gratin Dauphinoise, asparagus Mimosa
creamy morel sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinesische Mandarine und blonde Karamel Sauce
Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinese mandarin and blond caramel sauce

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 110 / Person

*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 RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023
Silvester / New Year's Eve

DAMIA

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE
Fischtrilogie (Schwertfisch, Thunfisch und Lachs)
mit Obst, Gemüse und Teriyaki Sauce
Fish trilogy (swordfish, tuna and salmon)
with fruits, vegetables and Teriyaki sauce

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO
Acquarello Risotto mit Trüffel
Acquarello risotto with truffle

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT
Kalbsbäckchen mit Polenta,
römischen Broccolispitzen und Babykarotten
Veal cheeks with polenta,
Roman broccoli tips and baby carrots.

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY
Silvester Haselnuss Genuss
New Year's Eve hazelnut surprise

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT
Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 110 / Person

*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 RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

NEUJAHR 2023

Sonntag, 31. Dezember 2023

Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI CORNER

ZUM AUFTAKT

AS A PRELUDE

Wild Terrine mit Wacholderbeeren
Johannisbeer Marmelade, Bouquet vom Wintersalat
schwarze Trüffel vinaigrette
Venison terrine with juniper berries
currant jam, winter salad bouquet
black truffle vinaigrette

SILVESTERGENUSS

NEW YEAR'S EVE TREAT

Im Ofen glasiertes Schweizer Kalbskaree
mit cremiger Morchel Sauce
Gratin Dauphinoise
und Spargeln Mimosa
Oven glazed Swiss veal loin
gratin Dauphinoise, asparagus Mimosa
creamy morel sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinesische Mandarine und blonde Karamel Sauce
Soufflé glacé à l'Armagnac
Chinese mandarin and blond caramel sauce

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 85 Person

*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