



MOROSANI RESTAURANTS



NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI RESTAURANT

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Hummerschwanz mit Himbeere, Puntarelle und Trüffel
Lobster tail with raspberries, puntarelle and truffle

DIE SUPPE / SOUP

Erbsencrème mit Roquefort-Crème und Thymian-Croûton
Cream of pea with Roquefort-cream and thyme-croûton

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Paccheri Gragnano
mit roten Garnelen, Frühlingszwiebeln, Büffelmozzarella-Crème und Kaviar
Paccheri Gragnano
with red shrimps, spring onions, Buffalo mozzarella cream and caviar

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Bisonfilet mit Apfel, Friarielli, Shiitake, violette Kartoffeln und Trüffel
Bison fillet with apple, friarielli, purple potatoes and truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Knuspriges Blätterteiggebäck
mit Dreierlei von der Mandarine und Mandelstreusel
Crispy puff pastry with three kinds of mandarin orange and almond crumble

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made newYear`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

★★★★

NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

DAMORO

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE
Hummersalat mit knackigem Gemüse
Lobster salad with crisp vegetables

DIE SUPPE / SOUP
Brokkolicrème mit Provola und gerösteten Walnüssen
Cream of broccoli with provola and roasted walnuts

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO
Cappelletto mit gesalzenem Büffel-Ricotta,
Normandie Butter, Zitronenzeste und Beluga Kaviar
Cappelletto with salted buffalo ricotta,
Normandie butter, lemon zest and Beluga caviar

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT
Rindsfilet mit Topinamburcrème, Pak Choi und weissem Trüffel
Beef fillet with jerusalem artichoke cream, pak choi and white truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY
Himbeer-Semifreddo
mit dunkler Schokolade, Nougatstreusel und Champagnereis
raspberry semifreddo with dark chocolate, nougat crumble and champagne ice cream

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT
Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made newYear`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

★★★★

NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI GRILL

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Carpaccio von mariniertem Amberjack
mit Granatapfel, grünem Apfel und Sakura
Amberjack carpaccio with pomegranate, green apple and Sakura

DIE SUPPE / SOUP

Geröstete Paprikasuppe mit Sauerrahm und Sprossen
Roasted red pepper soup with sour cream and sprouts

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Bisonfilet mit Apfel, Friarielli, Shiitake, violette Kartoffeln und Trüffel
Bison fillet with apple, friarielli, purple potatoes and truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Knuspriges Blätterteiggebäck
mit Dreierlei von der Mandarine und Mandelstreusel
Crispy puff pastry with three kinds of mandarin orange and almond crumble

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

★★★★

NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

LA CAVE

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Mariniertes Kalbscarpaccio
mit gerösteter Brotsauce, Ingwer, Essig, Pfeffer und Balsamico-Reduktion
Marinated veal carpaccio
with roasted bread sauce, ginger, vinegar, pepper and balsamic reduction

DIE SUPPE / SOUP

Erbsencreme mit Roqueford-Crème und Thymian-Croûton
Cream of pea with Roqueford-cream and thyme-croûton

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Hirschfilet mit marinierten Himbeeren, violette Kartoffeln und eingelegter Rote Beete
Deer fillet with marinated raspberries, purple potatoes and pickled beet root

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Klassisches Tiramisu
mit eingelegtem Beerenobst
Classic tiramisu
with marinated berries

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

★★★★

NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

DAMIA

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Carpaccio aus Rotgarnelen mit Burrata und Zitrone
Carpaccio of red shrimps with burrata and lemon

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Acquarello Risotto mit Trüffel und Spargel
Acquarello risotto with truffle and asparagus

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Zarte Rindsbäckchen
mit Polenta, gesalzener Chicorée und Pecorino-Fondue
Tender beef cheeks with polenta, salted chicory and pecorino fondue

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Schokoladen-Himbeermousse
mit Pistazieneis und Pistazienstäbchen
chocolate raspberry mousse with pistachios ice cream and pistachios sticks

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

★★★★

NEUJAHR 2026

31. Dezember 2025
Silvester / New Year's Eve

PÖSTLI CORNER

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Tomatenmousse mit Büffel-Ricotta, Mischsalat und Garnelentatar
Tomato mousse with Buffalo ricotta, mixed salad and shrimps tartar

SILVESTERGENUSS / NEW YEAR'S EVE TREAT

Bisonfilet mit Apfel, Friarielli, Shiitake, violette Kartoffeln und Trüffel
Bison fillet with apple, friarielli, purple potatoes and truffle

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Klassisches Tiramisu
mit eingelegtem Beerenobst
Classic tiramisu
with marinated berries

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Silvesterkonfekt
Home-made New Year's Eve sweets

CHF 95 / 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