



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

WEIHNACHTEN 2023

Sonntag, 24. Dezember 2023

Heiligabend mit Kerzenlicht / Christmas Eve with candle light

Restaurant Pöstli

Kulinarischer Gruss aus der Küche / Culinary greeting from the kitchen
Getrocknete Jakobsmuschel, Kaviar und Passionsfrucht
Seared scallops, caviar and passion fruit

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Glasierte Kalbsbries
süss saurer Kürbis, Thymianjus
Glazed veal sweetbread
sweet & sour pumpkin, thyme jus

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Leichtes Valle Maggia Polenta
36 Monate gereifter Parmesan und Perlen von Alba Trüffel
Soft Valle Maggia polenta
36-months aged parmesan and perles from Alba truffle

WEIHNACHTSGENUSS / CHRISTMAS TREATS

Supreme von der Moschusente
Süsskartoffel Mousse, Pak Choi, Reduktion von Soja und Orangen
Muscovy duck supreme
sweet potato mousse, pak choi, soy and orange reduction

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Kastanien Mousse
mit glasierten Feigen und Zimt Crème
Mousse of chestnut
glazed figues & cinnamon cream

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Weihnachtskonfekt
Home-made Christmas cookies

4 Gang
3 Gang

CHF 120 / Person
CHF 97 / 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



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

WEIHNACHTEN 2023

Montag, 25. Dezember 2023

Weihnachtsgaladiner / Christmas Gala

Restaurant Pöstli

Kulinarischer Gruss aus der Küche / Culinary greeting from the kitchen

Foie Gras Brioche

Foie gras brioche

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Buchenholz geräucherter Lachs

Winterblätter, Honig Senf Vinaigrette

Beech wood smoked salmon

winter leaves, honey and mustard vinaigrette

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Essenz von Pilzen Val Poschiavo

kleine Trüffel Morcheln und weisser Portwein

Mushroom essence from Val Poschiavo

small truffled morels and white port wine

WEIHNACHTSGENUSS / CHRISTMAS TREATS

Roulade vom Perlhuhn mit Kastanien

Süsskartoffel Mousse, geröstete Karotten und Supreme Sauce

Guinea fowl roulade with chestnuts

sweet potato mousse, roasted carrots and supreme sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Traditionelle Panettone

Eier Cognac Crème und Vanille Eis

Traditional panettone flan

eggnog cream and vanilla ice cream

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Weihnachtskonfekt

Home-made Christmas cookies

4 Gang

CHF 120 / Person

3 Gang

CHF 97 / 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



MOROSANI RESTAURANTS

GaultMillau · Chaîne des Rôtisseurs

WEIHNACHTEN 2023

Sonntag, 24. Dezember 2023 und Montag, 25. Dezember 2023

Heiligabend mit Kerzenlicht / Christmas Eve with candle light

Damoro Schweizerhof

ZUM AUFTAKT / AS A PRELUDE

Gebratener Thunfisch

violette Kartoffelmousse und Franciacorta Crème

Roasted tuna

purple potato mousse and Franciacorta cream

DIE PASTA / PASTA

Kanadische Hummer-Lasagne mit eigener Sauce, Blätterteig

Canadian lobster lasagne with own sauce, puff pastry

DIE ZWISCHENNOTE / INTERMEZZO

Risotto mit Erbsencrème

Limette, knusprigem Octopus und Gemüse

Risotto with green pea cream

lime, crisp octopus and vegetables

WEIHNACHTSGENUSS / CHRISTMAS TREAT

In Miso marinierter Kabeljau

mit Pak Choi

und rosa Grapefruit

In miso marinated codfish

with pak choi

and pink grapefruit

SÜSSE VERFÜHRUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE / SWEET TEMPTATIONS FROM OUR PASTRY

Weihnachtskugel

mit leichter Haselnuss Karamel Mousse

Christmas bulb

with soft hazelnut caramel mousse

MOROSANI DELIGHT / MOROSANI DELIGHT

Hausgemachtes Weihnachtskonfekt

Home-made Christmas cookies

5 Gang

CHF 118 / Person

3 Gang

CHF 79 / 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