



Silvestermenü

New Year's Eve Menu





Silvestermenü 2025

Amuse-Bouche

Pannacotta mit Pecorino, in Essig glasierte Garnelen,
Chili-Brot
&
Sandwich mit Ventresca

Vorspeisen

Kyoto
Krabben, Marzipan und Zitrusfrüchte

Erste Gänge

Gnocchi gefüllt mit Fondue und weisser Trüffel
Risotto, Rote-Bete-Saft, Kaffeeextrakt und Kaviar

Hauptgericht

Kabeljau und Blumenkohl
Musetto und Linsen aus Castelluccio

Desserts

Silvesterdessert
Pandoro & Petit Fours

CHF 1300

Saint Moritz, Mittwoch, 25. Dezember 2025



New Year's Eve Menu 2025

Appetizers

Pecorino panna cotta, vinegar-glazed shrimp,
chili pepper bread
&
ventresca sandwich

Starters

Kyoto
Crab, marzipan, and citrus fruits

First Courses

Gnocchi stuffed with fondue and white truffles
Risotto, beetroot, coffee extract and caviar

Main Courses

Cod and cauliflower
Snout and Castelluccio lentils

Desserts

New Year's Eve dessert

Pandoro & Petit Fours

CHF 1300

Saint Moritz, Wednesday, December 25, 2025



Menu San Silvestro 2025

Stuzzicappetito

Pannacotta al pecorino, gamberi glassati all'aceto,
pane al peperoncino
&
sandwich di ventresca

Antipasti

Kyoto
Granchio, marzapane e agrumi

Primi piatti

Gnocco ripieno di fonduta e tartufo bianco
Risotto, agro di barbabietola, estratto al caffè e caviale

Secondi piatti

Cod e cavolfiore
Musetto e lenticchie di Castelluccio

Desserts

Dolce di San Silvestro

Pandoro stellato & le nostre dolcezze

CHF 1300

Saint Moritz, mercoledì, 25 dicembre 2025