

since 1904  
*Schweizerhof*  
LENZERHEIDE



Heiligabend 2016

## Unsere Weinempfehlung

### Weiss

Maienfelder „Brisig“ 15  
Pinot Blanc/Chardonnay  
G. B. von Tscharner, Graubünden

### Rot

Jeninser Blauburgunder 13  
Blauburgunder  
Irene Grünenfelder

Soffocone IGT 2009

Sangiovese, Canaiolo, Colorino  
Bibi Graetz, Fiesole, Toskana

### Süss

Fläscher Scheurebe „La Sara“ 14  
AOC Graubünden, Andrea Davaz

pro dl

9

9

12

4cl 8.50

## Heilig Abend, 24. Dezember 2016

### Das Menu

#### Amuse

Rindstartar mit Fenchel-Muffin

#### Vorspeise

Pochiertes Dorschfilet im Vanillesud mit Zucchetti-Kaviarröllchen

#### Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Morchel-Flammkuchen

#### Hauptgang

Bierschweinfilet im Ahornaroma gegart mit Dauphine-Kartoffeln  
und Ur-Karottenquiche an Calvados-Sauce

#### Dessert

Surprise „Noel“  
mit heissem Bananensplit, Mini-Mojito und Haselnussravioli

#### Friandises

Menu CHF 90  
3-Gang-Menu CHF 75

Für unsere Halbpensionsgäste ist das Menu inbegriffen.