

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

Laudinella presents
New Year's Eve 2018

Menu de Gala

Amuse Bouche

La Truffle

Kalbstartar | Wachtelei | Amaranthblätter | weisser Trüffel
Veal tartar | quail egg | Amaranth leaves | white truffle

La Soupe

Morchelcappuccino
Morchel | Mandelschaum | Kürbiskernöl
Morel cappuccino
Morel | almond foam | pumpkin seed oil

Le Crabe

Königskrabbe | gebrannte Crème fraîche | Finger Lime
King crab | burned Crème fraîche | finger lime

La Viande

Rehrücken | geräuchertes Kürbispüree | Rosenkohl | Mini-Rote Bete
Venison loin | smoked pumpkin mash | brussel sprouts | mini beet root

La Mandarine

Mandarine | Champagner | weisse Schokolade
Mandarin | champagne | white chocolate

Les Noix

Walnuss-Parfait | Karamel | Sablé
Walnut parfait | caramel | sablé

Kaffee und Mignardise
Coffee and Mignardise

