

# Silvestermenü

## New Year's Eve Menu

31. Dezember 2024

Shuttle Transfer ab Flims Dorf Post um 18.30 Uhr & 19 Uhr, Dinner ab ca. 19.30 Uhr  
Shuttle Transfer from Flims Dorf Post at 6:30 & 7 p.m., Dinner from approx. 7:30 p.m.

### Champagner-Aperitif mit Blätterteiggebäck

Champagne aperitif with puff pastry

\*\*\*

### Oscietra Imperial Kaviar und Wachtelei an Lady Blue-Sauerrahmschaum

Oscietra Imperial caviar and quail egg  
on Lady Blue sour cream foam

\*\*\*

### Tuna Tataki mit Sesam und Poke Gemüse

Tuna tataki with sesame and poke vegetables

\*\*\*

### Kalbsessenz mit Ravioli und Karotten

Veal essence with ravioli and carrots

\*\*\*

### Zitronenrisotto mit Artischocken und Kräuterblüten Ceviche

Lemon risotto with artichokes  
and herbal blossoms ceviche

\*\*\*

### Angus Rinderfilet am Stück gegart an Rotweinjus, mit Kartoffel Milles Feuilles, Perigord-Trüffel und Pastinaken

Angus beef fillet cooked in one piece  
with red wine jus, potato Mille Feuille with Perigord truffle and parsnips

\*\*\*

### Schokoladen-Kreation mit Blutorangensorbet

Chocolate creation with blood orange sorbet

Menüpreis | Menu price

**CHF 149 p. Person**

inkl. Champagner-Aperitif zuzüglich CHF 15 für Transfer  
incl. champagne aperitif plus CHF 15 for transfer