

### **Menüvorschlag 1**

Gebratener Thunfisch auf Fenchelconfit  
Yuzu Mayonnaise und farbiges Salatbouquet

\*\*\*

Taglierini mit Steinpilzen an Kräuterrahmsauce

\*\*\*

Scheibe vom Rindsfilet an Béarnaise Sauce  
Gratinierte Kartoffeln und glasiertes Sommergemüse

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Ingwerglacé und glasierte Birnen

### **Menüvorschlag 2**

Variationen vom geräucherten und hausgebeiztem Saibling  
Salatbouquet mit frischen Kräutern

\*\*\*

Engadiner Hochzeitssuppe

\*\*\*

Rindsfilet pochiert in Malanser Rotwein  
Perlgraupen-Risotto und glasierte Gemüsevariation

\*\*\*

Karamellisierte Schokoladenschnitte  
Himbeersorbet und frischen Beeren

### **Menüvorschlag 3**

"Escabeche" vom schottischen Lachs  
Salatbouquet mit frischen Kräutern

\*\*\*

"Agnolotti al Plin" gefüllt mit Ricotta  
Rindstatar an Parmesanschaum

\*\*\*

Scheibe vom Kalbsrücken mit Pfifferlingen  
Schalotten-Rotwein-Sauce  
Jungkartoffeln und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Fruchtige Mangovariation

### **Menüvorschlag 4**

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Steinpilzen und Belper Knolle

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an Bärlauchsauce  
Davoser Krautkrapfen

\*\*\*

Im Bergheu gebratenes Kalbsfilet an Portweinjus  
Kartoffel-Pitte und Gemüse-Cassolette

\*\*\*

"Budin da paun" mit glasierten Zwetschgen und Röteli-Eis

### **Menüvorschlag 5**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Sommertrüffel  
Sommerliches Salatbouquet mit Wachtelei

\*\*\*

"Fazzoletti" mit Riesencrevette  
grüne Spargel an Krustentierschaum

\*\*\*

Rindsfilet Wellington an Rotweinsauce  
Parmesanrisotto und glasiertes Junggemüse

\*\*\*

Tonkabohnen Crème Brûlée  
Gewürz-Orangensalat und Campari-Sorbet

### **Menüvorschlag 6**

Gebratene Riesencrevette auf Meeralgensalat  
an Tomaten-Kräuter Dressing

\*\*\*

Quark-Pizokel mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Spinat  
mit gebratenen Waldpilzen

\*\*\*

Rindsfilet Rossini an Sommer-Trüffelsauce  
Pommes Maxime und glasierter Blattspinat

\*\*\*

Käsevariationen und  
Dessertbuffet "Cresta Palace" \*

\* Umfangreiches Buffet mit verschiedenen Dessertkreationen in  
kleinen einzelnen Portionen (z.B. Crème Brûlée, Tobleronemousse,  
Panna Cotta, Fruchttartelette, etc.)

### **Menüvorschlag 7**

Gebratene Jakobsmuscheln an pikantem Avocado-Dip  
Salatbouquet mit frischen Kräutern

\*\*\*

Hummer-Raviolo auf Kefen-Shiitake-Ragout

\*\*\*

Kalbsfilet im Kräuter-Crêpes-Mantel an Morchelsauce  
Kartoffelsoufflé und glasiertes Sommergemüse

\*\*\*

Käsevariationen und  
Dessertbuffet "Cresta Palace" \*

\* Umfangreiches Buffet mit verschiedenen Dessertkreationen in  
kleinen einzelnen Portionen (z.B. Crème Brûlée, Tobleronemousse,  
Panna Cotta, Fruchttartelette, etc.)

### **Menüvorschlag 8**

Trilogie vom schottischen Lachs  
an Salatbouquet mit frischen Kräutern

- „Escabeche“ vom schottischen Lachs
- Lachstatar mit Wachtelei an Sauerrahm
- Scheiben vom hausgeräucherten Lachs

\*\*\*

Wachtelkraftbrühe mit gebratener Wachtelbrust  
und Sommer-Trüffel

\*\*\*

Pot-au-feu von St. Petersfisch und Hummer an Ingwer-Nage  
Glasierte Gartenerbsen

\*\*\*

Variation vom Angus Rind mit Pfifferlingen  
Schalotten-Rotwein-Sauce  
Kartoffel-Steinpilzgratin und glasiertes Sommergemüse

\*\*\*

Käsevariationen und  
Dessertbuffet "Cresta Palace" \*

**Menüvorschläge**  
**Cresta Palace, Celerina**



CRESTA  
PALACE

**Menüvorschlag vegetarisch**

Falafel auf Gurkencarpaccio an Paprikamarmelade  
mit sommerlichem Salatbouquet

oder

Gebackener Halloumi auf mariniertem Sommergemüse mit Pesto

\*\*\*

Spargelragout auf pochierten Ei  
an holländischer Sauce mit Trüffelscheiben

oder

Waldpilzlasagne mit Kräutersalat

\*\*\*

Cordon Bleu von Aubergine und Bergkäse an pikanter Tomatensauce  
Saison Gemüse

oder

Kräuterrisotto mit getrockneten Tomaten  
Artischocken und Büffel Mozzarella