KONGRESS

H O T E L D A V O S



CHF 160 per person incl. Apéro

Vegetarian menu CHF 140



New Years Gala-Dinner at Vero

Gruss aus der Küche

Rind / Peperoni / Baumnuss

Hausgebeiztes Magatello vom Schweizer Jungbullen verfeinert mit Säntis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish, schwarzen Baumnüssen und Gold

Karotte / Vanille / Swiss Lachs

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe mit Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR und Salz-Mandarine

Birne / Safran / Williams

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Kalb / Blaue St. Galler / Romanesco

Duett von der geschmorten Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb auf blauem Kartoffelstampf, verfeinert mit Thymian und Romanesco

Ananas / Lychee / Kokosnuss

Karamellisierte Cayenne-Ananas mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

Friandise