



F A L K N I S

# SILVESTERMENÜ

«GENUSS AUS GRAUBÜNDEN»

Getrocknete Gamsbinde aus dem Bergell mit schwarzen Nüssen,  
Dörrbirnen, Aceto balsamico, Szechuan Pfeffer

Consommé mit Fläscher Safran, Wachtelei aus Reischen

Gebratener Lachs aus Lostallo auf Gersotto Gran Alpin

Cotechini «Tanya Giovanoli»  
Bündner Bramata *Demeter* aus Paspels,  
Sternen Senf «das Original vom Bellevue», Zürich

Kirschensorbet, getrocknete Kirschen  
Röteli, Lipp Destillerie, Maienfeld

Angus Rindsfilet von Gian Peter Niggli, Samedan  
Sauce aus schwarzen Fläscher Trüffeln  
Püree mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal

Karamelisierte Jonagold Äpfel aus Malans,  
Glace mit Honig vom Imkerhof Maienfeld

Bündner Nusstorte «da la chasa»

135 Franken