



HOTEL ADULA

FLIMS

HEILIGABEND MENU

AMUSE-BOUCHE

ZUM AUFTAKT

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Thymian, Topinamburschaum,
Winterkürbis*

DIE SUPPE

*“Canederli” Knödel mit Kapaunbrühe,
Knuspriger “Guanciale”*

DIE ZWISCHENNOTE

*Veltliner Pizzoccheri mit Kartoffeln und Kohl,
mit Almkäse geschwenkt*

WEIHNACHTSGENUSS

*Entenbrust und -keule mit geröstetem Fenchel, Safrancreme,
Orangen Soße*

ADULA DELIGHT

*Traditioneller Panettone mit Zabaione,
Vanille Eis*

VIELEN DANK

Petits Fours

CHF 125 pro Person

 Vegetarisch

CHRISTMAS EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

TO START

*Seared Scallops with Thyme, Jerusalem Artichoke Foam,
Winter Squash*

THE SOUP

*“Canederli” Dumplings with Capon Broth,
Crispy “Guanciale”*



IN BETWEEN

*Valtellina “Pizzoccheri” with Potatoes and Cabbage,
tossed with Alpine Cheese*

CHRISTMAS EVE

*Duck Breast and Leg with roasted Fennel, Saffron Cream,
Orange Sauce*

ADULA DELIGHT

*Traditional Panettone with Zabaglione,
Vanilla Ice Cream*

THANK YOU

Petits Fours

CHF 125 per Person



Vegetarian

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 8.1% MWST inkludiert.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. Net prices are in Swiss Francs. 8.1% VAT are included.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch. We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.