



MARBELLA
CLUB

Semana culinaria suiza *Swiss Culinary Week*



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Bündner Gersten Suppe	· € 15 ·	<i>Barley Soup Grisons Style</i>
Rinder-Consommé mit Griessnocken	· € 15 ·	<i>Consommé with Semolina Dumplings</i>
Raclette und Variation von Bündner Aufschnitt mit Beilagen	· € 25 p/p · min. 2 pers.	<i>Raclette and Selection of Grison meat with condiments</i>
Rehcarpaccio «mi-cuit» mit Bergkräutersalz und marinierten Pilzen	· € 34 ·	<i>Thin Slices of Venison «mi-cuit» mountain herbs salt and marinated ceps</i>
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	· € 27 ·	<i>Mimosa Salad crispy bacon, egg and croutons</i>
Saibling Filets Blattspinat mit Pinienkernen und Petersilien Kartoffeln	· € 46 ·	<i>Grison Char Fish Fillets spinach with pinenuts and parsley potatoes</i>
Gebrautes Rinderfilet mit warmer Gänseleber und Portweinsauce, Gemischtes Gemüse und Steinpilze	· € 46 ·	<i>Beef Tournedos warm goose liver and Port wine sauce, seasonal vegetables and porcini mushrooms</i>
Pizzoccheri nach Puschlaver Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat und Käse	· € 36 ·	<i>Pizzoccheri Puschlav Style buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach and cheese</i>
Kalbs Geschnetzeltes nach Chesa Veglia Art mit Steinpilzen und Rahmsauce, Rösti	· € 42 ·	<i>Sautéed sliced Veal Chesa Veglia Style ceps and cream sauce, potato rösti</i>
Kalbs und Geflügel Pojarski Gänseleber Rahmsauce, Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini	· € 44 ·	<i>Veal and Chicken Pojarski goose liver cream sauce, peas and black truffles, taglierini</i>
Komposition von Erdbeeren und Meringue an Greyzer Doppelrahm	· € 14 ·	<i>Composition with Strawberries meringue with double cream from Gruyère</i>
Gemischte Waldbeeren gratiniert mit Mascarpone Schaum und Walnusseis	· € 14 ·	<i>Mixed Forest Berries gratinated with mascarpone foam and walnut ice cream</i>
Himbeer Eisparfait	· € 14 ·	<i>Raspberry Ice Cream Parfait</i>

Prices are inclusive of VAT



MARBELLA
CLUB

Semana culinaria suiza *Swiss Culinary Week*



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Bündner Gersten Suppe	· € 15 ·	<i>Sopa de Cebada al Estilo Grison</i>
Rinder-Consommé mit Griessnocken	· € 15 ·	<i>Consomé de Buey con Albóndigas de Sémola</i>
Raclette und Variation von Bündner Aufschnitt mit Beilagen	· € 25 p/p · min. 2 pers.	<i>Raclette con una Selección de carne de Grison y condimentos</i>
Rehcarpaccio «mi-cuit» mit Bergkräutersalz und marinierten Pilzen	· € 34 ·	<i>Finas Rebanadas de Venado «mi-cuit» sal y hierbas de montaña con boletus marinados</i>
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	· € 27 ·	<i>Ensalada Mimosa bacón crujiente, huevos y croutons</i>
Saibling Filets Blattspinat mit Pinienkernen und Petersilien Kartoffeln	· € 46 ·	<i>Filetes de Pescado de los Grisones espinacas con piñones y patatas con perejil</i>
Gebrautes Rinderfilet mit warmer Gänseleber und Portweinsauce, Gemischtes Gemüse und Steinpilze	· € 46 ·	<i>Tournedos de Carne foie gras de ganso templado y salsa de vino de Oporto, verduras de temporada y setas porcini</i>
Pizzoccheri nach Puschlaver Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat und Käse	· € 36 ·	<i>Pizzoccheri al Estilo "Puschlav" pasta de trigo sarraceno con frijoles, patatas, espinacas y queso</i>
Kalbs Geschnetzeltes nach Chesa Veglia Art mit Steinpilzen und Rahmsauce, Rösti	· € 42 ·	<i>Salteado de Ternera al Estilo "Chesa Veglia" boletus, salsa de crema y patatas rösti</i>
Kalbs und Geflügel Pojarski Gänseleber Rahmsauce, Kefen, schwarzer Trüffel, Taglierini	· € 44 ·	<i>Pojarski de Ternera y Pollo salsa de foie gras, guisantes, trufas negras y taglierini</i>
Komposition von Erdbeeren und Meringue an Greyzer Doppelrahm	· € 14 ·	<i>Composición con Fresas y merengue con crema de Gruyère</i>
Gemischte Waldbeeren gratiniert mit Mascarpone Schaum und Walnusseis	· € 14 ·	<i>Mix de Frutos del Bosque gratinadas con espuma de mascarpone y helado de nuez</i>
Himbeer Eisparfait	· € 14 ·	<i>Parfait Helado de Frambuesa</i>