

## Silvestermenu

Sonntag, 31. Dezember 2023

Gruss aus der Kulm-Küche

\*\*\*

Carpaccio vom Hirsch mit eingelegten  
Davoser Eierschwämmli und  
Preiselbeeren, Ruccola, Parmesan,  
Trüffelmayonaise

\*\*\*

Cremiges Hummersüppchen mit seinem  
Fleisch

\*\*\*

Hausgeräucherter Lachs aus dem  
Bündnerland mit blauem Kartoffelsalat  
und Kernöl

\*\*\*

Geeister Gin Tonic mit Gurke und  
Pfeffer

\*\*\*

Sanft gegartes Filet vom Rind mit  
Morchelsauce, Thurgauer  
Kürbisschaumrösschen und  
Wintergemüse

\*\*\*

Variation von Himbeeren und Schokolade

CHF 140.—

*Rutschen Sie gut...*

**...ins 2024**



Reservation unter 081 417 07 07

[info@kesslerskulm.ch](mailto:info@kesslerskulm.ch)



**Kessler's Kulm**

**Heiligabend**  
**Sonntag, 24. Dezember**  
**2023**

Gebratene Jakobsmuschel auf Mango-  
Linsen-Salat und Vanilleschaum



Reichhaltiges Salatbuffet



Rosa gebratene Entenbrust  
mit Honig-Sesamsauce auf Wokgemüse  
und Basmati-Orangen Duftreis



Knusprige Canneloni mit Maracujamousse  
und Erdbeer-Estragonglace

CHF 65. —

**Weihnachten**  
**Montag, 25. Dezember**  
**2023**

Schnittlauchschaumsuppe mit gebratener  
Riesencrevette und rosa Pfeffer



Reichhaltiges Salatbuffet



Paillard vom Swiss Prime Beef  
mit mildem Knoblauch  
Steinpilz-Risotto-Kugel und Rucola



Limonenroulade  
mit Caramelglace und Waldbeeren

CHF 65. —

**Stephanstag**

**Dienstag, 26. Dezember**  
**2023**

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Chili  
Limette und Koriander



Reichhaltiges Salatbuffet



Kalbskotelette vom Grill  
mit Chimichurrisauce, geschmorten  
Schalotten und gefüllter Kartoffel



Gefüllter Bratapfel à la Kulm  
mit Vanillesauce

CHF 65. —