

La Miranda

Liebe Gäste

Die Geschichte von Relais & Châteaux ist ein schönes Abenteuer von Persönlichkeiten, die in einem von Charme geprägten Hotel oder in einem außergewöhnlichen Restaurant alles gegeben haben, bevor sie sich mit Gleichgesinnten zusammengeschlossen haben, um ihre Passion unter der Signatur von Relais & Châteaux zu teilen. 1954 hatte Marcel Tilloy, Inhaber der Hostellerie La Cardinale, die Idee, acht Hostellereien mit guten Restaurants zwischen Paris und Nizza zur „La Route du Bonheur“ zu vereinen. Aktuell gibt es weltweit ca. 530 Relais & Châteaux Häuser in 64 Ländern. Seit 1. Januar 2014 ist das Chasa Montana Hotel & Spa Mitglied bei Relais & Châteaux. Ganz im Sinne der Vereinigung möchten wir für Sie gutes Essen und guten Wein im „La Miranda“ zelebrieren.

Küchenchef Bernd Fabian ist seit April 2016 für das „La Miranda“ verantwortlich, im Guide Michelin 2017 ausgezeichnet mit 1 Stern.

Dear guests

The story of Relais & Châteaux is a lovely adventure of personalities, who have given everything in a hotel characterized by charm or in an extraordinary restaurant, before they have united with likeminded people in order to share their passion under the signature of Relais & Châteaux. 1954, Marcel Tilloy, owner of the hostel La Cardinale had the idea to unite 8 hostels with good restaurants between Paris and Nizza to the "La Route du Bonheur". Current there are approx. 530 Relais & Châteaux properties worldwide in 64 countries. Since 1st January 2014 the Chasa Montana Hotel & Spa is a member of Relais & Châteaux. As is usual for a Relais & Châteaux hotel, we would like to inspire with good food & wine.

Head chef Bernd Fabian is responsible for "La Miranda" since April 2016, awarded Michelin 1 star in Michelin Guide 2017.

Apéroempfehlung/ Apéro suggestion

Laurent Perrier Brut, Champagne, Frankreich
1 Glas/ 1 glass CHF 18.-

Chasa Montana Pink Sparkling Brut 2013, Wachau, Österreich
1 Glas/ 1 glass CHF 9.50

Menü in 3 Gängen/ *menu 3 courses* CHF 89.-
Menü in 4 Gängen/ *menu 4 courses* CHF 109.-
Menü in 5 Gängen/ *menu 5 courses* CHF 139.-
Menü in 6 Gängen/ *menu 6 courses* CHF 169.-

La Miranda

Crème brûlée von Sojamilch
dazu Tofu, Aprikose und Matcha
*Crème brûlée of soymilk
with tofu, apricots and matcha (pulverized green tea)*
Vorspeise / appetizer CHF 25.-
Hauptgericht / main course CHF 35.-

Niedertemperierter Kaisergranat
mit Ananas, Dashi und Tamarinde
*Low temperate scampi
with pineapple, dashi and tamarind*
Vorspeise / appetizer CHF 32.-
Hauptgericht / main course CHF 52.-

Freilandwachtel
mit «Kraut und Rüben»
*Open land quail
with «cabbage and turnips»*
Vorspeise/ appetizer CHF 30.-
Hauptgericht/ main course CHF 49.-

Engadiner Kalbsbrust mit Flusskrebse
dazu Lauch, Molke und Citrus Beurre Blanc
*Engadine calf's breast with crayfish
served with leek, whey and citrus beurre blanc*
Vorspeise/ appetizer CHF 34.-
Hauptgericht/ main course CHF 52.-

Das Tiroler Berglamm
an Erbsen, Buttermilch und Heu-Hollandaise
*The tyrolean mountain lamb
with peas, buttermilk and hay hollandaise*
Hauptgericht / main course CHF 58.-

Weisse Schokolade
mit Pfirsich, Gurke und Kerbel
*White chocolate
with peach, cucumber and chervil*
Dessert/ dessert CHF 19.-