

# 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 Hostellerien mit guten Restaurants zwischen Paris und Nizza zur „La Route du Bonheur“ zu vereinen. Aktuell gibt es weltweit ca. 540 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 2018 ausgezeichnet mit 1 Stern und im Gault Millau 2018 mit 16 Punkten.

*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. 540 Relais & Châteaux properties worldwide in 64 countries. Since 1<sup>st</sup> 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 with 1 star in Michelin Guide 2018 and in Gault Millau 2018 with 16 points.*

## Apéroempfehlung/ aperitif suggestion

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

Chasa Montana Pink Sparkling Brut, Rosé Sekt, 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*

## „Mein Gemüsegarten“

mit Pilzen, Sprossen, Kartoffel und Trüffel

*“My vegetable garden” with mushrooms, sprouts, potatoes and truffle*

Vorspeise / appetizer CHF 30.-

Hauptgericht / main course CHF 45.-

## „Jack in the Box“

Kaisergranat, Ananas, Dashi, Broccoli und Tamarinde  
*Norway lobster, pineapple, dashi, broccoli and tamarind*

Vorspeise / appetizer CHF 33.-

Hauptgericht / main course CHF 53.-

## „The big apple“

Apfel, Gänseleber, Brioche, Blutwurst und Nuss  
*Apple, foie gras, brioche, black pudding and nuts*

Vorspeise / appetizer CHF 35.-

Hauptgericht / main course CHF 55.-

## „Tomahawk «BBQ Style“

Dry aged Engadiner Rind, Süsskartoffel, Mais,  
Gambia, Banane und Wasabi  
*Dry aged Engadine beef, sweet potato, corn,  
gambia, banana and wasabi*

Hauptgericht / main course CHF 55.-

## „BF77 - Signature“

Tafelspitz vom Kalb, Beete, Auster, Topinambur und Mango  
*Medium braised veal, beet, oyster, jerusalem artichokes and mango*

Hauptgericht / main course CHF 55.-

## „Samnauner Milch & Honig“

Samnauner Bergmilch, Birne,  
jähriger Bergkäse und Hagebutte  
*Mountain milk of Samnaun, pear,  
aged mountain cheese and rose hip*  
Käsedessert / cheese dessert CHF 19.-

## „Rendezvous mit meiner Heimat“

Überraschungen

aus der österreichischen Mehlspeisenküche

*Surprise*

*from the Austrian kitchen of sweets*

Dessert / dessert CHF 19.-

Guten Appetit!

*Enjoy!*