

# 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 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 530 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 Michelin 1 star in Michelin Guide 2017.*

## Apéroempfehlung/ Apéro suggestion

Billecart-Salmon Brut Reserve, 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 99.-  
Menü in 4 Gängen/ *menu 4 courses* CHF 120.-  
Menü in 5 Gängen/ *menu 5 courses* CHF 150.-  
Menü in 6 Gängen/ *menu 6 courses* CHF 180.-

# *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.-

Meine Bouillabaise mit Meeresfrüchten,  
Reis, Zitruscreme und fermentiertem Knoblauch  
*My bouillabaise with sea food,  
rice, citrus cream and fermented garlic*  
Vorspeise/ appetizer CHF 28.-  
Hauptgericht/ main course CHF 48.-

Kartoffel in Textur  
mit Ei, Senfeis und Spinat  
*Potato in texture  
with egg, mustard ice cream, and spinach*  
Vorspeise CHF 29.-  
Hauptgericht CHF 39.-

Steinbutt an der Gräte gegart  
mit Röstzwiebel, Pflaume und Ziegenkäse  
*Turbot cooked at the fishbone  
with roasted onion, plum and goat cheese*  
Hauptgericht / main course CHF 52.-

## *La Miranda*

Kinn und Bauch vom Iberischen Schwein  
mit Liebstocklcarbonara, Passionsfrucht und Thunfischluft

*Chin and belly of Iberian pork  
with lovage carbonara, passion fruit and tuna air*

Hauptgericht / *main course* CHF 49.-

Das Beste vom Simmentaler Kalb  
mit Sellerie, Grapefruit und Süsskartoffel

*The best of the Simmental calf  
with celery, grapefruit and sweet potato*

Hauptgericht / *main course* CHF 59.-

Verschiedenes vom heimischen Reh mit Kaffee,  
Feige, Brot und Käse

*Variety of the domestic deer with coffee,  
fig, bread and cheese*

Hauptgericht / *main course* CHF 59.-

Geflammte Rote-Beete-Creme  
mit Bergamotte, Litschi und Blutorange

*Flambéed beetroot cream  
with bergamot, lychee and blood orange*

Dessert/ *dessert* CHF 19.-

Weisse Schokolade  
mit Brunnenkresse, Karotte und Granny Smith

*White chocolate  
with watercress, carrot and granny smith*

Dessert/ *dessert* CHF 19.-

Vier ausgewählte Käsesorten

*Four selected cheeses*

Brie de Meaux, Epoisses, Samnauner Bergkäse, Stilton

CHF 25.-

Kleine Portion/*small* CHF 17.-