

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. 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 ausgezeichnet mit 1 Stern und im Gault Millau 2019 wieder 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. 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 with 1 star in Michelin Guide and in Gault Millau 2019 again with 16 points.

Apéroempfehlung/ Apéro suggestion

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

Chasa Montana Pink Sparkling Brut, 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 125.-
Menü in 5 Gängen / menu 5 courses CHF 150.-
Menü in 6 Gängen / menu 6 courses CHF 175.-

La Miranda

„Sauer macht lustig“

Sellerie, Yuzu, Hummer und Reis
Cellery, yuzu, lobster and rice
Vorspeise / *appetizer* CHF 35.-
Hauptgericht / *main course* CHF 53.-

„Vegetarisch FSK 18“

Samnauner Joghurt, Gurke, Kokos
und Purple Curry
*Samnaun yogurt, cucumber, coconut
and purple curry*
Vorspeise / *appetizer* CHF 28.-
Hauptgericht / *main course* CHF 42.-

„Die Schöne und das Biest“

Jakobsmuschel, Süsskartoffel, Kaviar,
Seeteufel und Mandarine
*Scallop, sweet potato, caviar,
monkfish and tangerine*
Vorspeise / *appetizer* CHF 35.-
Hauptgericht / *main course* CHF 53.-

„The Big Apple“

Apfel, Gänseleber, Brioche,
Blutwurst und Nuss
*Apple, fois gras, brioche,
black pudding and nut*
Vorspeise / *appetizer* CHF 35.-
Hauptgericht / *main course* CHF 53.-

Rehrücken „Pfirsich Melba“

mit Spitzkraut, Hirse und Lardo
Saddle of venison "Peach Melba"
with pointed cabbage, millet and lardo
Hauptgericht / *main course* CHF 61.-

La Miranda

„Surf & Turf Deluxe“

Wagyu Rind, Seeigel, Karotte,
Rote Garnele und Erdartichoke
*Wagyu beef, sea urchin, carrot,
red prawn and artichoke*
Hauptgericht / *main course* CHF 66.-

„Rendevous mit meiner Heimat“

Überraschungen aus der österreichischen
Mehlspeisenküche
Austrian dessert surprises
Dessert / *dessert* CHF 21.-

„Das Trüffel-Käse-Dessert“

Baumnuss, Vanille und
Samnauner Mutschli
*Walnut, vanilla and
Samnaun "Mutschli" cheese*
Käsedessert / *cheese dessert* CHF 21.-

ONE MORE THING

Bernd Fabinan's Signature Dish „Jack in the Box“

Kaisergranat, Ananas, Dashi,
Broccoli und Tamarinde
*Norway lobster, pineapple, dashi,
broccoli and tamarind*
Vorspeise / *appetizer* CHF 37.-
Hauptgericht / *main course* CHF 58.-

GASTGEBERFAMILIE DANIEL EISNER & CARINA GRUBER
UND DAS CHASA MONTANA TEAM
WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT

*HOST FAMILY DANIEL EISNER & CARINA GRUBER
AND TEAM WISH YOU A PLEASANT DINNER!*