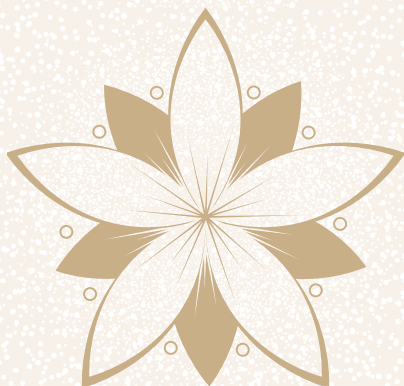


# FESTTAGSPROGRAMM 2024

## PARKHOTEL MARGNA



---

## Liebe Festtags-Gäste

---

Wir freuen uns, dass Sie die Festtage im Parkhotel Margna verbringen. Geniessen Sie diese besinnliche Zeit und lassen Sie sich von unserem Team rundum verwöhnen.

Für unvergessliche Momente am Abend sorgt unser Serviceteam rund um Chef de Service Julio Domingues. Lassen Sie sich in unseren drei Restaurants kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie köstliche Gerichte, zubereitet von Küchenchef Manuel Telser und seinen Köchen.

Musikalisch begleiten Sie unser Pianist Marco Michieletti und Sängerin Elena Zoia abends an der Hotelbar durch die Feiertage.

Im Restorant dal Parc servieren wir unseren Gästen mit Halbpension am 24. & 25. Dezember ein festliches 5-Gang Menü.

In unserer Stüva 1817 wählen Sie aus unserem à la carte Angebot und haben zudem die Wahl aus dem 5-Gang Menü des Restorant dal Parc.

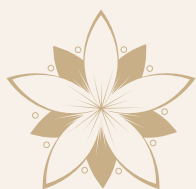
Das Weihnachts-Highlight finden Sie in unserer Enoteca & Osteria Murütsch. Traditionelles Fondue Choinoise am 24. & 25. Dezember sowie an Silvester.

Den Jahreswechsel feiern wir mit einem 7-Gang Galadinner im Restorant dal Parc und der Stüva 1817.

**Reservationen für alle Restaurants:  
Per Telefon +41 81 838 47 47 oder  
info@margna.ch**

---

**Bunas festas da Nadel e bun an!**  
Simona & Luzi Seiler  
mit dem Margna-Team



---

## Programm Heiligabend, 24.12.2024

---

ab 18.00 - 19.30 Weihnachtsklänge in der Hotelbar

ab 18.30 Festtagsmenü in unserem Restaurant dal Parc & Stüva 1817

ab 18.30 Fondue Chinoise in unserer Enoteca & Osteria Murütsch

ab 21.00 Pianomusik in der Hotelbar

Entdecken Sie die Weihnachtsmenüs für unser Restaurant dal Parc, unsere Stüva 1817 & Enoteca & Osteria Murütsch auf den kommenden Seiten.

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

### Fondue Chinoise

Kalbstatar

Avocado | Senfglace | hausgemachte Brioche

oder

Tomaten-Oliventatar | Senfglace | Kräutersauce 



Rucola-Kardamom-Schaumsuppe | Kaffee-Gremolata



Fondue Chinoise | diverse Fleischsorten & Saucen  
Pommes Frites | Ofenkartoffeln | Salatbuffet



Erdnuss | Quitte | Kumquats | Rooibosglace

CHF 110 pro Person

CHF 92 pro Person, vegetarische Vorspeise 



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü Heiligabend

Kalbstatar

Avocado | Senfglace | hausgemachte Brioche



Rucola-Kardamom-Schaumsuppe | Kaffee-Gremolata



Acquerello Risotto | Meeresfrüchte | Salicorne



Rosa Rindsfilet

Süsskartoffeln | Wintergemüse | Granatapfeljus

oder

Gebratenes Zanderfilet

Bergackerbohnen-Estragoncreme | Limetten-Fenchel | Haselnuss



Erdnuss | Quitte | Kumquats | Rooibosglace

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 102 pro Person



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü Heiligabend (vegetarisch)

Tomaten-Oliventatar | Senfglace | Kräutersauce



Rucola-Kardamom-Schaumsuppe | Kaffee-Gremolata



Acquerello Risotto | Zucchini | Junglauch | Salz-Zitrone



Albula Kartoffel-Marronistrudel

Petersilienwurzel | Kürbisschaum



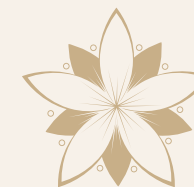
Erdnuss | Quitte | Kumquats | Rooibosglace

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 92 pro Person 

Für Kinder bis einschliesslich 12 Jahren empfehlen wir,  
à la carte oder von der Kinderkarte zu bestellen.



---

## Programm 1. Weihnachtsabend, 25.12.2024

---

18.00 - 19.30 Weihnachts-Gästepero mit Simona & Luzi Seiler  
ab 18.30 Festtagsmenü in unserem Restaurant dal Parc & Stüva 1817  
ab 18.30 Fondue Chinoise in unserer Enoteca & Osteria Murütsch  
ab 21.00 Pianomusik & gesangliche Begleitung in der Hotelbar

Entdecken Sie die Weihnachtsmenüs für unser Restaurant dal Parc,  
unsere Stüva 1817 & Enoteca & Osteria Murütsch auf den  
kommenden Seiten.

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

### Fondue Chinoise

Lachsforelle  
pochiertes Bio-Ei | Pumpernickel | Dill-Gurken

oder

Pochiertes Bio-Ei  
Blattspinat | Pumpernickel | Trüffelschaum 



Karotten-Rooibos-Süppchen | Taschenkrebstörtchen

oder

Karotten-Rooibos-Süppchen | Tofutörtchen 



Fondue Chinoise | diverse Fleischsorten & Saucen  
Pommes Frites | Ofenkartoffeln | Salatbuffet



Zimtcreme | karamalisierte Orangen | Bratapfelsorbet

CHF 110 pro Person

CHF 92 pro Person, vegetarische Vorspeisen 



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü 1. Weihnachtsabend

Lachsforelle  
pochiertes Bio-Ei | Pumpernickel | Dill-Gurken



Karotten-Rooibos-Süppchen | Taschenkrebstörtchen



Hausgemachte Ricotta-Taschen | Rotkrautfüllung | Gänseragout



Geschmorte Kalbsschulterspitz  
Kartoffel-Trüffelpüree | Schwarzwurzel

oder

Pochiertes Kabeljaufilet  
Cannellini-Cassoulet | Kerbelschaum



Zimtcreme | karamalisierte Orangen | Bratpfelsorbet

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 102 pro Person



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü 1. Weihnachtsabend (vegetarisch)

Pochiertes Bio-Ei  
Blattspinat | Pumpernickel | Trüffelschaum



Karotten-Rooibos-Süppchen | Tofutörtchen



Hausgemachte Ricotta-Taschen | Rotkrautfüllung | Käsefonduta



Gebackenes Zucchini-Feta-Laibchen  
Süsskartoffeln | Broccoli | Paprika-Chermoula



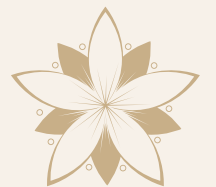
Zimtcreme | karamalisierte Orangen | Bratpfelsorbet

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 92 pro Person 

Für Kinder bis einschliesslich 12 Jahren empfehlen wir,  
à la carte oder von der Kinderkarte zu bestellen.



## Programm Silvester, 31.12.2024

bis 10.00 Frühstück

bis 15.00 Stüva 1817 zum Mittagessen geöffnet

bis 17.00 Hotelbar geöffnet

18.30 - 19.30 Champagner-Apero für alle Gäste

ab 19.30 Einlass in die Restaurants

um 20.15 Start Galadinner und Fondue Chinoise

ab 23.30 Treffen an der Hotelbar zum gemeinsamen Jahresausklang

00.00 Anstossen mit Musik und Tanz

An Silvester begleitet uns das Trio Marco musikalisch während des ganzen Abends (auch im Restorant dal Parc). Ab Mitternacht spielt Pianist Marco an der Hotelbar für Sie Tanzmusik.

Neujahr

08.00 - 12.00 Neujahrsfrühstück

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

## Fondue Chinoise

Champagner Apero mit Häppchen an der Bar



Tatar vom Swiss Wagyu | Kaffeeöl | Rote Bete | Shiso

oder

Green Mountain Tatar | Kaffeeöl | Rote Bete | Shiso 



7-jähriger Acquerello Risotto | Safran | Salsiccia Ticinese

oder

7-jähriger Acquerello Risotto  
Safran | hausgemachter Zitronenricotta 

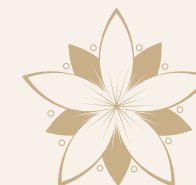


Fondue Chinoise | diverse Fleischsorten & Saucen  
Pommes Frites | Ofenkartoffeln | Salatbuffet



Hibiskus | Litchi | Joghurt

CHF 145 pro Person



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü Silvester

Champagner Aperero mit Häppchen an der Bar



Tatar vom Swiss Wagyu | Kaffeeöl | Rote Bete | Shiso



Champagner-Parmesan-Schaumsuppe



7-jähriger Acquerello Risotto | Safran | Salsiccia Ticinese



Langostino | Mais | Bio-Eigelb | schwarzer Trüffel



Erbsen-Estragon-Sorbet

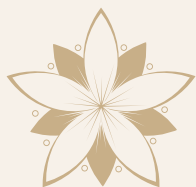


Zweierlei Kalb Rücken-Praline  
Topinambur | Kohlrübe | Karotte | Marsalajus



Hibiskus | Litchi | Joghurt

CHF 235 pro Person



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

## Menü Silvester (vegetarisch)

Champagner Aperero mit Häppchen an der Bar



Green Mountain Tatar | Kaffeeöl | Rote Bete | Shiso



Champagner-Parmesan-Schaumsuppe



7-jähriger Acquerello Risotto  
Safran | hausgemachter Zitronenricotta



Gefüllter Jalapeños | Mais | Bio-Eigelb | schwarzer Trüffel



Erbsen-Estragon-Sorbet



Zweierlei Blumenkohl  
Topinambur | Kohlrübe | Karotte | Marsalajus



Hibiskus | Litchi | Joghurt

CHF 205 pro Person 

Für Kinder bis einschliesslich 12 Jahren empfehlen wir,  
à la carte oder von der Kinderkarte zu bestellen.





