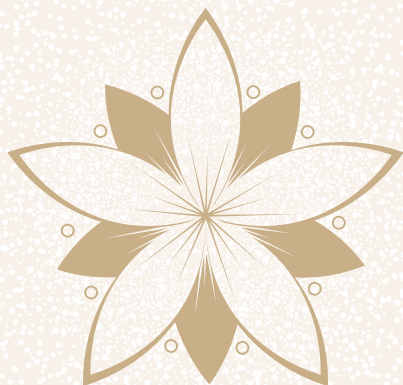


FESTTAGSPROGRAMM 2025

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.

Kulinarik am 24. & 25. Dezember

- ◇ Restaurant dal Parc
5-Gang Festtagsmenü
- ◇ Enoteca & Osteria Murütsch
Fondue Chinoise &
à la carte vom Festtagsmenü
- ◇ Stüva 1817
à la carte von der Abendkarte &
vom Festtagsmenü

Kulinarik an Silvester

- ◇ Restaurant dal Parc & Stüva 1817
7-Gang Galadinner
- ◇ Enoteca & Osteria Murütsch
Fondue Chinoise

Reservationen für alle Restaurants:
+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, 24.12.2025

18.00 - 19.30 Weihnachtsklänge in der Hotelbar

18.00 oder 20.15 Stüva 1817 à la carte

ab 18.30 Restaurant dal Parc 5-Gänge Festtagsmenü

ab 18.30 Enoteca & Osteria Murütsch Fondue Chinoise
oder à la carte vom Festtagsmenü

ab 21.00 Pianomusik in der Hotelbar

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Vorbestellung bis am Vortag an unserer Rezeption oder direkt im Restaurant

Thunfischtatar
Algensalat | Limettencreme | Mango

oder

Fenchel-Ceviche | Gurke | Safran 



Topinambur-Schaumsuppe | Sesamgebäck



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



Marroni | Schokolade | Torrone | Mandarine

CHF 115 pro Person

CHF 96 pro Person, vegetarische Vorspeise 

STÜVA 1817

à la carte

von der Abendkarte oder vom Festtagsmenü



RESTORANT DAL PARC

Menü Heiligabend

Thunfischtatar
Algensalat | Limettencreme | Mango



Topinambur-Schaumsuppe | Sesamgebäck



Acquerello Risotto | Rosmarin | Lardo | Kaninchenfilet



Rosa Kalbsfilet
Kartoffelpüree | Wintergemüse | Madeirajus

oder

Gebratenes Seeteufelfilet
Tomatenpolenta | Fenchel | Safranschaum

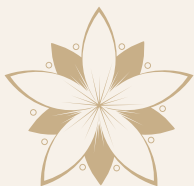


Marroni | Schokolade | Torrone | Mandarine

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 105 pro Person



RESTORANT DAL PARC

Menü Heiligabend (vegetarisch)

Fenchel-Ceviche | Gurke | Safran



Topinambur-Schaumsuppe | Sesamgebäck



Acquerello Risotto | Rosmarin | vegetarische Knusperfilets



Blumenkohlsteak
Misohollandaise | Zitronenconfit



Marroni | Schokolade | Torrone | Mandarine

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 95 pro Person 

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



Programm 1. Weihnachtsabend, 25.12.2025

18.00 - 19.30 Weihnachts-Gästepéro mit Simona & Luzi Seiler

18.00 oder 20.15 Stüva 1817 - à la carte

ab 18.30 Restaurant dal Parc - Festtagsmenü mit 5 Gänge

ab 18.30 Enoteca & Osteria Murütsch - Fondue Chinoise
oder à la carte vom Festtagsmenü

ab 21.00 Pianomusik & gesangliche Begleitung in der Hotelbar

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Vorbestellung bis am Vortag an unserer Rezeption oder direkt im Restaurant

Wachtelbrust

Kürbis | Focaccia | Amaretto

oder

Auberginentatar

Tomatenchutney | Basilikum | geräucherte Ricotta 



Rote Bete Essenz | Jakobsmuschel | Szechuanpfeffer

oder

Rote Bete Essenz | Rettich | Szechuanpfeffer 



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



Vogelbeersüppchen | Mascarponecreme | Meringue

CHF 115 pro Person

CHF 96 pro Person, vegetarische Vorspeisen 

STÜVA 1817

à la carte

von der Abendkarte oder vom Festtagsmenü



RESTORANT DAL PARC

Menü 1. Weihnachtsabend

Wachtelbrust
Kürbis | Focaccia | Amaretto



Rote Bete Essenz | Jakobsmuschel | Szechuanpfeffer



Hausgemachte Ravioli | Dörrbirnenfüllung
Bündnerfleisch | Bergkäsefonduta | Baumnüsse



Rosa Hirschkalbrücken | Rotkraut | Kartoffelknödel
Backpflaume | Orangen Jus

oder

Seezungen-Lachsroulade
Riso Venere | Blattspinat | Rotweinbutter



Vogelbeersüppchen | Mascarponecreme | Meringue

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 105 pro Person



RESTORANT DAL PARC

Menü 1. Weihnachtsabend (vegetarisch)

Auberginentatar
Tomatenchutney | Basilikum | geräucherte Ricotta



Rote Bete Essenz | Rettich | Szechuanpfeffer



Hausgemachte Ravioli | Dörrbirnenfüllung
Bergkäsefonduta | Baumnüsse



Geröstetes Gewürzragout
Rotkraut | Kartoffelknödel | Orangenschaum



Vogelbeersüppchen | Mascarponecreme | Meringue

oder

Käseauswahl vom Käsewagen | Chutneys | Birnenbrot

CHF 95 pro Person 

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



Programm Silvester, 31.12.2025

bis 10.00 Frühstücksbuffet

bis 15.00 Stüva 1817 geöffnet | **bis 17.00** Hotelbar geöffnet

18.30 - 19.30 gemeinsamer Champagner-Apero für alle Gäste

ab 19.30 Türöffnung aller drei Restaurants

um 20.15 gemeinsamer Start Galadinner und Fondue Chinoise

ab 23.30 Treffen an der Hotelbar zum Jahresausklang

00.00 Anstossen mit Musik und Tanz

Während des ganzen Abends begleitet uns das Trio Marco musikalisch.
Ab Mitternacht spielt Pianist Marco an der Hotelbar für Sie Tanzmusik.

Neujahr am 1. Januar

08.00 - 12.00 Neujahrsfrühstück

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Champagner Apero mit Häppchen an der Bar



Hummertörtchen | Blutorange | Safran-Chili-Glace



Raviolo | Hokkaidokürbis | schwarzer Perigord Trüffel



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



Ananas | Kaffee | grüner Pfeffer

CHF 149 pro Person, inkl. Champagner-Apero



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

Menü Silvester

Champagner Apero mit Häppchen an der Bar



Hummertörtchen | Blutorange | Safran-Chili-Glace



Artischockenschaumsuppe | Perlhuhnstrudel



Raviolo | Hokkaidokürbis | schwarzer Perigord Trüffel



Makrele | Blumenkohl | Chorizo | Bohnen | geräucherter Paprika



Sanddorn-Sorbet



Entrecôte vom Swiss Wagyu
Süßkartoffel | Chicorée | Kalettes | Rotweinjus



Ananas | Kaffee | grüner Pfeffer

CHF 245 pro Person, inkl. Champagner-Apero



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

Menü Silvester (vegetarisch)

Champagner Apero mit Häppchen an der Bar



Broccolitörtchen | Randen | Granatapfel | Minze



Artischockenschaumsuppe | Quornstrudel



Raviolo | Hokkaidokürbis | schwarzer Perigord Trüffel



Fermentierte Karotte
Blumenkohl | Bohnen | geräucherter Paprika



Sanddorn-Sorbet



Gegrilltes veganes Steak
Süßkartoffel | Chicorée | Kalettes | Rotweinjus



Ananas | Kaffee | grüner Pfeffer

CHF 205 pro Person, 
inkl. Champagner-Apero

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



