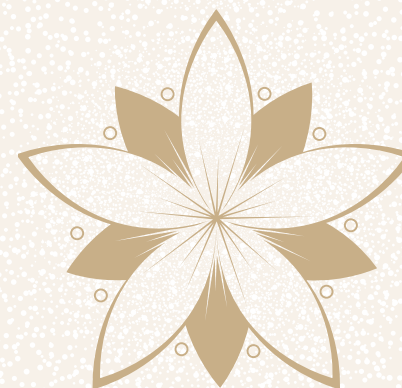


FESTTAGE

— *im* —

PARKHOTEL MARGNA

2026 | 2027



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 Alfredo Pruta. Lassen Sie sich in unseren drei Restaurants kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie köstliche Gerichte, zubereitet von Küchenchef Manuel Telser und seinen Köchen.

Musikalisch sorgt unser langjähriger Margna-Musiker Marco Michieletti für stimmungsvolle Feiertage. Abends spielt er wie gewohnt an der Hotelbar – an Weihnachten und Silvester gemeinsam mit ausgewählten Gastmusikern auch beim Dinner im Restaurant dal Parc.

Kulinarik am 24. & 25. Dezember

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



HEILIGABEND, 24.12.2026

18.00 - 19.30

Hotelbar - Weihnachtsklänge & gesangliche Begleitung

18.00 oder 20.15

Stüva 1817 - à la carte

ab 18.30

Restorant dal Parc - 5-Gang Festtagsmenü

ab 18.30

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

ab 21.00

Hotelbar - Pianomusik & gesangliche Begleitung

RESTORANT DAL PARC

5 - Gang Menü Heiligabend

Geräucherte Entenbrust

Sellerie-Apfel-Salat | geröstete Baumnüsse | Preiselbeergel

oder

Kürbis Crème brûlée

Portweinbirne | Blauschimmelkäse-Glace | geröstete Kürbiskerne

— ♦ —

Marronicremesuppe

Blätterteiggebäck

— ♦ —

Gebratenes Zanderfilet

Zitronenrisotto | Affila-Kresse

oder

Gebratenes veganes Kabeljaufilet

Zitronenrisotto | Affila-Kresse

— ♦ —

Rosa gebratenes Rindsfilet

Barolojus | Kartoffel-Trüffelpüree | wilder Broccoli | glasierte Babykarotte

oder

Gebratenes Lachsfilet

Weissweinschaum | Kartoffel-Sellerie-Püree | wilder Broccoli | glasierte Babykarotte

oder

Wirsingroulade mit Waldpilzfüllung

Vegi-Jus | Kartoffel-Trüffelpüree | wilder Broccoli | glasierte Babykarotte

— ♦ —

Toblerone-Mousse

Zimtzwetschgen | Sauerrahmglace

oder

Käseauswahl vom Käsewagen

Chutneys | Birnenbrot

CHF 100 pro Person



ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Auf Vorbestellung bis am Vortag an der Rezeption.

Geräucherte Entenbrust

Sellerie-Apfel-Salat | geröstete Baumnüsse | Preiselbeergel

oder

Kürbis Crème brûlée

Portweinbirne | Blauschimmelkäse-Glace | geröstete Kürbiskerne

— ♦ —

Fondue Chinoise

diverse Fleischsorten & Saucen | Pommes Frites | Reis | Salatbuffet

— ♦ —

Toblerone Mousse

Zimtzwetschgen | Sauerrahmglace

CHF 115 pro Person

oder à la carte vom Festtagsmenü

STÜVA 1817

à la carte

von der Abendkarte
oder vom Festtagsmenü



1. WEIHNACHTSTAG, 25.12.2026

17.30 - 19.00

Hotelbar - Gästeapéro mit Simona & Luzi Seiler

18.00 oder 20.15

Stüva 1817 - à la carte

ab 18.30

Restorant dal Parc - 5-Gang Festtagsmenü

ab 18.30

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

ab 21.00

Hotelbar - Pianomusik & gesangliche Begleitung



RESTORANT DAL PARC

5-Gang Menü 1. Weihnachtsabend

Geräucherte Forelle

Meerrettichmousse | Gurke | Dill

oder

Randentatar

Ziegenfrischkäse | geröstete Haselnüsse | Balsamico

— ♦ —

Pastinaken-Apfel-Cremesuppe

Zimt-Croûtons

— ♦ —

Hausgemachte Gänseravioli

Majoranbutter | Orange | Rosenkohl

oder

Kürbisgnocchi

Salbeibutter | Rosenkohl | Amaretti-Crunch

— ♦ —

Geschmorte Kalbsbäckchen

Polentaflan | Kohlrabi | Kräuterseitling

oder

Gebratenes Steinbuttfilet

Safransauce | schwarze Linguine | geschmorter Fenchel

oder

Karotten-Wellington

Portweinsauce | Blattspinat

— ♦ —

Lebkuchenparfait

Mandarine | Meringue

oder

Käseauswahl vom Käsewagen

Chutneys | Birnenbrot

CHF 100 pro Person

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Auf Vorbestellung bis am Vortag an der Rezeption.

Geräucherte Forelle

Meerrettichmousse | Gurke | Dill

oder

Randentatar

Ziegenfrischkäse | geröstete Haselnüsse | Balsamico

— ♦ —

Fondue Chinoise

diverse Fleischsorten & Saucen | Pommes Frites | Reis | Salatbuffet

— ♦ —

Lebkuchenparfait

Mandarine | Meringue

CHF 115 pro Person

oder à la carte vom Festtagsmenü

STÜVA 1817

à la carte

von der Abendkarte
oder vom Festtagsmenü





SILVESTER, 31.12.2026

bis 10.00	Frühstücksbuffet
bis 15.00 17.00	Stüva 1817 - Mittagskarte Hotelbar - Snackkarte
ab 19.00	Hotelbar - gemeinsamer Champagner-Apero
ab 19.30	Türöffnung aller drei Restaurants
um 20.15	gemeinsamer Start Galadinner und Fondue Chinoise
ab 23.30	Hotelbar - Einläuten Jahresausklang
00.00	Hotelbar - Anstossen mit Live-Musik und Tanz

08.00 - 12.00

Neujahr am 1. Januar
Neujahrsfrühstück

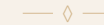
Live-Musik mit
Quartett zum
Dinner im
Restorant dal Parc

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Champagner Apero

mit Häppchen an der Bar



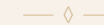
Carpaccio von der Jakobsmuschel

Birne | Stangensellerie | Verjus



Champagnerrisotto

knusprige Entenpraline



Fondue Chinoise

diverse Fleischsorten & Saucen | Pommes Frites | Reis | Salatbuffet



Rande

Blutorange | Zitronenthymian

CHF 149 pro Person

Bereits ausgebucht,
aktuell führen wir
eine Warteliste.



RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

Menü Silvester

Stüva bereits ausgebucht, aktuell führen wir eine Warteliste.

Champagner Apero
mit Häppchen an der Bar



Carpaccio von der Jakobsmuschel
Birne | Stangensellerie | Verjus



Tomatenessenz
Burrata-Basilikum-Ravioli



Champagnerrisotto
knusprige Entenpraline



Wolfsbarsch
Wasserspinat | Nussbutter | Trüffel



Grapefruit-Sorbet
Gin | Rosmarin



Kalbsfilet
Blaue St. Galler Kartoffel | Schwarzwurzel | Morcheln



Rande
Blutorange | Zitronenthymian

CHF 245 pro Person

RESTORANT DAL PARC & STÜVA 1817

Menü Silvester vegetarisch

Stüva bereits ausgebucht, aktuell führen wir eine Warteliste.

Champagner Apero
mit Häppchen an der Bar



Kohlrabi
Birne | Stangensellerie | Verjus



Tomatenessenz
Burrata-Basilikum-Ravioli



Champagnerrisotto
knusprige Artischocke



Kräuterseitling
Wasserspinat | Nussbutter | Trüffel



Grapefruit-Sorbet
Gin | Rosmarin



Veganes Flank Steak
Blaue St. Galler Kartoffel | Schwarzwurzel | Morcheln



Rande
Blutorange | Zitronenthymian

CHF 205 pro Person