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 Restorant dal Parc.

Kulinarik am 24. & 25. Dezember

- Restorant 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

- Restorant 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 Recepziun.

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 - Gästeapero 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 Recepziun.

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

Neujahr am 1. Januar

08.00 - 12.00	Neujahrsfrühstück

Live-Musik mit Quartett zum Dinner im Restorant dal Parc

ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

Fondue Chinoise

Bereits ausgebucht, aktuell führen wir eine Warteliste.

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

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