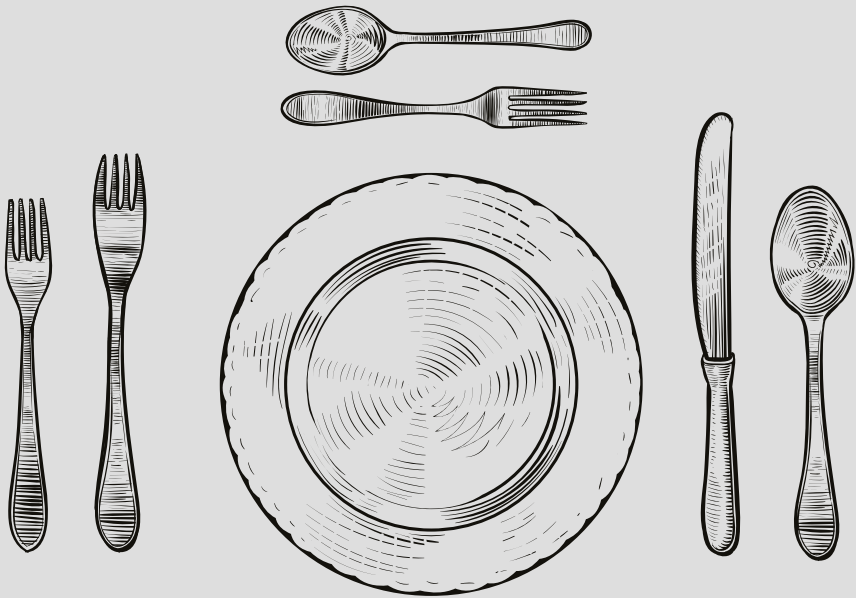


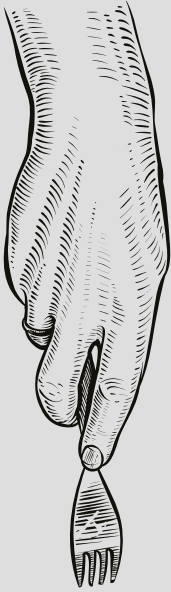
Cucina Faoro

“Tischmanieren”



SPIELZEIT
FEBRUAR 2019
PROGRAMM

FAORO KaDeA
St. Moritz, Piazza dal Mulin 8



Lektion 1

Gabelstapler

ACTEUR: FREDDIE ZWIMPFER
THE ONE & ONLY (EX KUHSTALL)

KEIN MANN DER KOMPROMISSE. MIT DICKER KELLE
ANGERÜHRT. ES WIRD GUT, WAS GROSS IST.

AUFFÜHRUNGEN

DIENSTAG & MITTWOCH 12. & 13. FEBRUAR 2019, AB 19 UHR

xxx

Puy-Linsen mit Pommery-Senf
und hausgemachter Wurst von Martin Dalsass

xxx

Zander im Reisblatt mit Tomaten, Spinat und Brotcroutons,
Noilly Prat-Schnittlauch

xxx

Semi-freddo mit Mango aus Australien oder Käse

DIENSTAG & MITTWOCH 19. & 20. FEBRUAR 2019, AB 19 UHR

xxx

Safran-Risotto mit Artischockenboden,
gefüllt mit Markbein und Gemüse-brunoise

xxx

Perlhuhn-Brust auf Wirsing in Rahm gekocht
mit Baumnüssen und Rosinen, kleine Kartoffeln mit Rosmarin

xxx

Grapefruit-Filet-Salat mit Campari-Sorbet oder Käse

DIENSTAG & MITTWOCH 26. & 27. FEBRUAR 2019, AB 19 UHR

xxx

Pulpo-Carpaccio «FAORO»

xxx

**Kalbsragout mit Morcheln,
junger Lauch und hausgemachte Spätzli**

xxx

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis mit frischer Ananas oder Käse

Lektion 2

Höhen & Tiefen

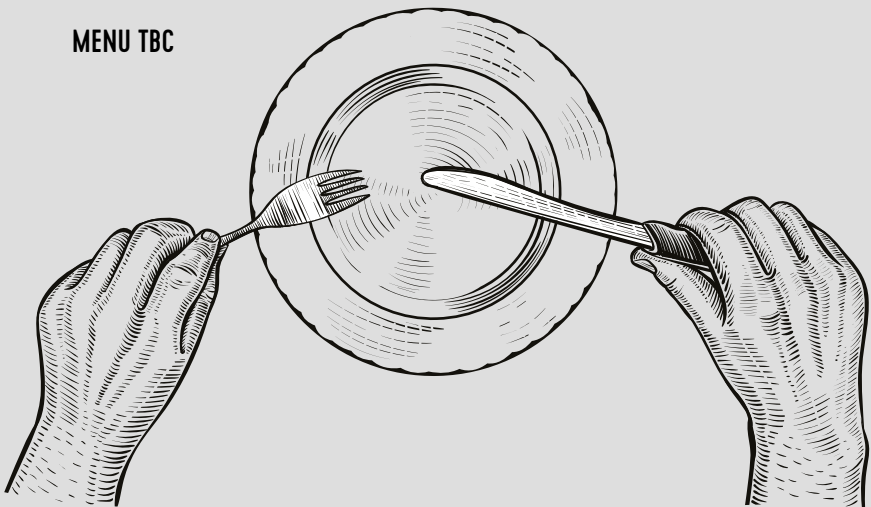
WHITE MARMOT MIT MARCO MORONI IN DER CUCINA

**WAS OBEN GUT IST, IST UNTEN RECHT. ALPINES LEHRSTÜCK
IN SACHEN KULINARIK. HÖHENRAUSCH MIT SCHLAGSAHNE.**

AUFFÜHRUNGEN

FREITAG & SAMSTAG 22. & 23. FEBRUAR 2019, AB 19 UHR

MENU TBC



Letzte Lektion
Auslöffeln



PILGERREISE NACH JERUSALEM

**NAHER OSTEN, BEZAUBERNDER ORIENT,
SCHWARZER KONTINENT. MELANGE DER AROMEN
IN DER CUCINA FAORO.**

AUFFÜHRUNGEN

FREITAG & SAMSTAG, 15. & 16. FEBRUAR 2019, AB 19 UHR

BEO BAR AB 18 UHR

FAORO KAUFHAUS
DER
ALPEN

www.faoro.ch