

MENU DI CAPODANNO

Silvestermenü

Mittwoch **31.12** 18.30 Uhr

PROSECCO DI BENVENUTO
AMUSE BOUCHE

DUETTO DI FOCACCIA FATTA IN CASA
CON PESTO AL PISTACCHIO E
SAN DANIELE

e

CON SCHIUMA AL REFANO E SALMONE
AFFUMICATO

TAGLIOLINI ALLA CREMA DI GAMBERO
CON CARPACCIO DI CAPELANTE E
CAVIALE DI SALMONE

o

CREPPELLE RIPIENE DI RAGÙ DI
CINGHIALE, GRATINATO AL PECORINO

CODA DI ROSPO COTTO A BASSA
TEMPERATURA SÙ RISOTTO AL SALTO
CON CREMA DI ZAFFERANO E PORRO

FILETTO ROSA CON SALSA AL VINO
ROSSO E SENAPE CON BOUQUET DI
VERDURA

MILLE FOGLIE ALLA CREMA DI
MANDARINO BRUCIATA

WILLKOMMENS PROSECCO UND EIN
"GRUSS AUS DER KÜCHE"

HAUSGEMACHTES FOCACCIA DUETT MIT
PESTO AN PISTAZIEN UND SAN DANIELE
SCHINKEN

und

MEERRETICHSCHAUM UND
RAUHLACHS

TAGLIOLINI AN CREVETTENCREME MIT
JAKOBSMUSCHEL-CARPACCIO UND
LACHSROGGEN

oder

MIT WILDSCHWEIN GEFÜLLTE CREPES
UND PECORINO KÄSE GRATINIERT

SOUS VIDE GEGARTER SEETEUFEL AUF
GEBRATENEM RISOTTO AN EINER
SAFRAN-LAUCH-CREME

ROSA GEBRANTES RINDERFILET AN
EINER PFEFFERSENFSAUCE DAZU EIN
BUNTES GEMÜSEBOUQUETT

BLÄTTERTEIG AN EINER GEBRANNTEN
MANDARINEN CREME



CHF 118.-