

Menu di capodanno

Silvestermenü

Wir freuen uns, mit Ihnen das alte Jahr ausklingen zu lassen.
Am 31. Dezember 2025 ab 18.30 Uhr starten wir mit einem ...



Prosecco di benvenuto
amuse bouche

Duetto di focaccia fatta in casa
con pesto all pistacchio e San Daniele

e

con schiuma al rafano e
salmone affumicato

Tagliolini alla crema di gambero con
carpaccio di capesante e caviale di salmone

o

Crespelle ripiene di ragu di cinghiale
grattinato al pecorino

Coda di rospo cotto a bassa temperatura
su 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

Meerretischschaum und Rauchlachs

Tagliolini an Crevettencreme mit Jakobs-
muschel-Carpaccio und Lachsroggen

oder

Mit Wildschwein gefüllte Crepes und
Pecorino Käse gratiniert

Sous vide gegarter Seeteufel auf gebrate-
nem Risotto an einer Safran-Lauch-Creme

Rosa gebratenes Rinderfilet an einer Pfeffer-
Senfsauce dazu ein buntes Gemüsebouquett

Blätterteig an einer gebrannten
Mandarinen Creme

Nel prezzo in CHF, inclusi servizio +IVA
Sämtliche Preise in CHF, inklusive Service und Mehrwertsteuer

CHF 118.—