

# 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 rosso 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



## Reservation erforderlich

Willkommens Prosecco und  
ein «Gruss aus der Küche»

Hausgemachtes Focaccia Duett mit  
Pesto an Pistazien und San Daniele Schinken  
und

Meerrettichschaum 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 Gemüsebouquet

Blätterteig an einer gebrannten  
Mandarinen Creme

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

**CHF 118.—**