

Silvestermenü – 2025

L a Grande Serata

Un grande menu festivo – un piacere passo dopo passo, dalla A alla Z

Ein grosses Festmenü – Schritt für Schritt ein Genuss, von A bis Z

A P E R I T I V O

Prosecco con olive e grissini – benvenuti a tavola!

Prosecco mit Oliven & Grissini – benvenuti a tavola!

A N T I P A S T O

Chele di aragosta cotte nel burro a 57° – un piccolo lusso mediterraneo

Hummerscheren, bei 57° in Butter gegart – Ein kleiner mediterraner Luxus.

P I A T T O I N T E R M E D I A 1

Variazione di zucca con espuma Taroni – un tocco creativo

Kürbisvariation mit Espuma Taroni – ein kreativer Touch.

P I A T T O I N T E R M E D I A 2

Thon-Tataki con salsa al tartufo – mare e terra in armonia

Thon-Tataki mit Trüffelsauce – Meer und Land in Harmonie.

P I A T T O I N T E R M E D I A 3

Gnocchi alla maniera di mamma Enza – un abbraccio di casa.

Gnocchi nach Mama Enza-Art – Eine Umarmung von zu Hause.

P I A T T O P R I N C I P A L E

Bistecca di vitello servita tiepida con salsa alle spugnone e verdure – raffinato e sincero

Kalbssteak lauwarm serviert mit Morchel-Sauce und Gemüse – raffiniert und aufrichtig.

F O R M A G G I

Camembert fritto con chutney d'uva – un finale rustico e goloso

Camembert gebraten, mit Trauben-Chutney – ein rustikales und köstliches Finale.

D O L C E

Opéra – la dolce vita in un dolce

Opéra – das süsse Leben in einem Dessert

Menü CHF 149.00

Menü CHF 199.00

mit Weinbegleitung