



SAN SILVESTRO

“Crudo di mare”

Tartare di tonno e carpaccio di branzino
con insalatina ai frutti tropicali e guacamole

“Astice e bottarga”

Taglierini fatti in casa con astice e bottarga

“Branzino allo Champagne”

Filetto di branzino spadellato con code di gambero
e salsa allo Champagne Cime di rapa e patate all'olio EVO

oppure

“Manzo tartufato”

Filetto di manzo con crema al tartufo nero
Cime di rapa e spuma di patate

“Tris di dolci”

Mini crème brûlée al mango
Panna cotta con frutti di bosco freschi
Semifreddo alle mandorle croccanti

Menu CHF 97

31 dicembre 2020



SILVESTERABEND

„Crudo di mare“

Thunfisch-Tatar und Wolfsbarsch-Carpaccio
mit tropischem Obstsalat und Guacamole

„Astice e bottarga“

Hausgemachte Nudeln mit Hummer und Bottarga

„Manzo tartufato“

Rinderfilet mit schwarzer Trüffelcreme
Rübengrün und Kartoffelschaum

oder

„Branzino allo Champagne“

Gebratener Seebarschfilet mit Garnelenschwänzen und Champagnersauce
Rübengrün und Kartoffeln an natives Olivenöl Extra

„Tris di dolci“

Mini Mango-Crème Brûlée
Pannacotta mit frischen Waldbeeren
Knuspriges Mandel Parfait

Menu CHF 97

31. Dezember 2020