

Menu di San Silvestro

Stuzzichino di benvenuto

Amuse Bouche



Salmone norvegese affumicato in casa

Cavolo croccante, rafano, germogli freschi e pesto di capperi

Hausgeräucherter Lachs

Knuspriges Schwarzkraut, Meerrettich, Sprossen und Kapernpesto

House-smoked salmon

Crispy black kale, horseradish, sprouts, and caper pesto



Tartar di cervo condito

Mostarda di pere williams e waffle al cumino

Fein gewürztes Tartar vom Reh

Williams-Birnen-Mostarda und Kümmelwaffel

Delicately seasoned venison tartare

Williams pear mostarda and caraway waffle



Ravioli all'astice al burro d'erba cipollina e caviale Adamas

Hummerravioli an Schnittlauch-Butter und Adamas-Kaviar

Lobster ravioli with chive butter and Adamas caviar



Sorbetto al limone e pepe del Nepal Timmut

Zitronensorbet an Timmut Nepal Pfeffer

Lemon sorbet with timut Nepal pepper



Filetto di manzo con composta di cipolle rosse e tartufo nero fresco

Jus di porto ristretto e carciofo ripieno

Rinderfilet mit rotem Zwiebelkompott und frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

Portweinjus Reduktion und gefüllte Artischocke

Beef tenderloin with red onion Compote and freshly shaved black truffle

Port wine reduction and stuffed artichoke



Semifreddo al cioccolato cuore al mango e salsa al cocco

Schokoladen-Parfait mit Mangoherz und Kokosnusssauce

Chocolate Parfait with a mango heart and coconut sauce



Chf 130.00

Buon anno