



Silvester Menu 2022

Samstag, 31. Dezember

Crema di aragosta con gambero

Hummerbisque mit Langustenschwanz

Ravioli ripieni di formaggio d'alpeggio e tartufo nero

Ravioli mit Alpkäse gefüllt und schwarzem Trüffel

Filetto di manzo Angus con mosto d'uva, risotto alle nocciole e ratatouille

Angus Rindsfilet mit Traubenmost, Haselnuss Risotto und Ratatouille

Variatione del formaggio

Käsevariation


Taleggio, Pecorino, Ubriaco

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier

Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier

CHF 115.00

Antipasti

Scaloppa di fegato d'anatra con pan brioche e mele caramellate	34.00
Gebratene Entenleber mit Briochebrot und karamellisierten Äpfeln	
Duck liver escalope with brioche bread and caramelized apples	
Tataki di tonno fritto in crosta di sesamo su purea di wasabi	26.50
Gebrautes Tuna Tataki in Sesamkruste auf Wasabi-Puree	
Fried Tuna Tataki in sesame crust on wasabi puree	
Insalata di spinaci con lardo, funghi, pecorino e crostini all'aglio	18.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons	
Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
Bocconcini di bufala con Pomodorini e basilico 	19.50
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum	
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
Crema di aragosta con gambero	15.50
Hummerbisque mit Langustenschwanz	
Lobster bisque with crayfish tail	

Paste

Paccheri con crema di broccoli, calamari e porcini 34.00
Paccheri mit Broccoli Crème, Tintenfisch und Steinpilzen
Paccheri with broccoli cream, octopus and porcini mushrooms

Risotto ai funghi 32.00
Risotto mit Pilzen
Risotto with mushrooms

Ravioli ripieni di formaggio d'alpeggio e tartufo nero 32.00
Ravioli mit Alpkäse gefüllt und schwarzem Trüffel
Ravioli stuffed with alp cheese and black truffle

Pesci

Gamberoni aglio olio e peperoncino, lime e coriandolo 49.00
Garnelen mit Knoblauch, Öl, Chili, Limette und Koriander
Prawns, garlic, oil and chilli, lime and coriander

Pesci del giorno al carrello
Frischer Fangfisch vom Wagen ab 2 Personen
Fresh catch from the carriage

Branzino al sale marino Wolfsbarsch in Meersalzkruste Sea bass in sea salt	pro Person	55.00
Orata al sale marino Grillierte Dorade Grilled sea bream	pro Person	54.00
Sogliola meunier Seezunge meunier Sole meunier	pro Person	67.00

Carni

Filetto di manzo Angus con salsa al mosto d'uva 54.00
Angus Rindsfilet mit Traubenmostsauce
Angus beef fillet Tenderloin on grape must sauce

Soctoletta di vitello all' erbetto con aglio e peperoncino e salsa 68.00
Kalbskottlet mit frischen Kräutern, Knoblauch, Peperoncino und Jus
Veal cutlet with fresh herbs, garlic, peperoncino and jus

Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna,
con salsa al merlot barricato - da 2 persone pro Person 58.00
Angus Rindsfilet in Meeressalz
und Bergheu, mit Merlotsauce - ab 2 Personen
Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust
on a bed of hay, with a Merlot sauce (from 2 persons)

Herkunft Wurstwaren: Italien
Herkunft Speck / lardo / bacon: Schweiz
Herkunft Rind / manzo / beef: Schweiz, Neuseeland, Irland, Schottland
Herkunft Garnelen / gamberi / shrimps: Thailand
Herkunft Kalb/ vitello / veal: Schweiz
Herkunft Schwein / maiale / porc: Schweiz, Spanien, Italien

I secondi piatti sono serviti con verdura.
Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert
All main courses are served with vegetables

Contorni - Beilagen - Sidedishes

Tagliatelle	Nudeln, Noodles	8.00
Risotto Grana Padano	Grana Padano Risotto im Laib angemacht	
	Risotto in a wheel of parmesan cheese	9.50
Risotto al limone	Zitronen Risotto, Lemon risotto	9.00
Risotto allo zafferano	Safran Risotto, Saffron risotto	9.50
Risotto con nocciole	Haselnuss Risotto, Hazelnut risotto	8.00
Patate al rosmarino	Rosmarin Kartoffeln, Rosemary potatoes	8.00

Dolci

Semifreddo all'arancia e Grand Marnier Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier Orange semifreddo and Grand Marnier	15.50
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Frühtecoulis Panna cotta with fruits sauce	15.50
Mousse al cioccolato fondente Dunkles Schokoladenmousse Dark chocolate mousse	15.50
Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu in cup	15.50
Crêpes Flambées ab 2 Personen am Tisch zubereitet	pro Pers. 26.00
Affogato al caffè Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	9.00
...mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto	+ 6.00
Variatione di formaggi italiani Italienische Käsevariation Taleggio, Pecorino, Ubriaco Italian cheese variety	24.00