

Menu di Natale

24, 25 E 26 DICEMBRE

Antipasti

Uovo croccante su crema di patate e tartufo
bianco
CHF 42.-

Tris di mare: 3 ostriche, 2 gamberi rossi, 2
scampi
CHF 48.-

Rosellina di salmone marinato agli agrumi con
salsa alla senape e aneto e pain brioche
CHF 32.-

Carpaccio di manzo su insalata di carciofi,
grana e champignon
CHF 33.-

Menu di Natale

24, 25 E 26 DICEMBRE

Primi Piatti

Risotto allo Champagne 30 con
caviale
CHF 45.-

Gnocchi di patate agli scampi con la
sua bisque e basilico
CHF 34.-

Tagliolino fresco al ragù bianco di
vitello
CHF 30.-

Tortellini in brodo di cappone
CHF 38.-

Menu di Natale

24, 25 E 26 DICEMBRE

Secondi Piatti

Tentacolo di polpo fritto su patata
morbida al limone, avocado e ceci
CHF 48.-

Merluzzo Black cod 51 su crema di
sedano, finocchi e salsa al vino rosso
CHF 45.-

Risotto alla milanese con ossobuco
CHF 45.-

Filetto di manzo alla rossini
CHF 60.-

Menu di Natale

24, 25 E 26 DICEMBRE

Dessert

Ananas caramellato con spuma al gin
tonic
CHF 12.-

Semifreddo di castagne e cioccolato
CHF 12.-

Come tradizione panettone e
pandoro con crema mascarpone
CHF 12.-