

Silvester Menu 2024

Un benvenuto dalla cucina

Amuse bouche

...

Salmone marinato all'anice stellato, alga Nori e maionese al coriandolo
Gebeizter Lachs mit Sternanis, Nori Algen und Koreandermayonnaise

CHF 24

...

Zuppa di topinambur e patate con tartufo nero
Topinambur-Kartoffel Suppe mit schwarzen Trüffeln

CHF 23

...

Dentice rosso in crosta di pane, paté di fegato d'anatra, vellutata al prezzemolo,
riso Venere e verdure baby

**Red Snapper in Brotkruste mit Entenleberpaté,
Petersilien Fisch velouté, Venere Reis und Baby Gemüse**

CHF 62

...

Mousse al cioccolato bianco, Caramel Mou e Crumble all'arancio
Weisses Schokoladenmousse, Karamell Mou und Orangenstreusel

CHF 16

Menü CHF 115