



Pranzo di Natale

ab 11:30 Uhr

Parmigiana di Melanzane con Stracciatella di Burrata
Aubergine mit Tomaten-Sauce überbacken und Burrata Stracciatella

Busiata con Crema di Zucca, Zenzero e Gamberi
Busiata „Pasta“ mit Kürbis-Creme, Ingwer und Crevetten

Straccetti di Black Angus ai Funghi Porcini con Polenta al Parmigiano e Verdure
Rinds Black Angus Streifen an Steinpilz-Sauce mit Parmigiano-Polenta und Gemüse

Tortino al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia
Warmes Schoggi-Küchlein mit Vanille-Glace

CHF 69.00 p.P.



Gran Cenone di San Silvestro

ab 18:00 Uhr

Prosecco di Benvenuto e Arancinetto Siciliano

Begrüßungs-Prosecco mit kleinen Reiskugeln

Tartare di Tonno Marinata all'Arancia e Menta

Thun-Fisch Tartar gewürzt mit Orangen und Minze

Calamarata di Mare al Profumo di Sicilia con Mollica Aromatizzata

Calamarata „Pasta“ mit Fisch-Ragout gewürzt mit Orangen , Zitrone und Brösmeli

Controfiletto di Black Angus al Barolo con Cipolla Caramellizzata, Verdure a Vapore e Patate al Gratin

*Black Angus-Entrecôte an Barolo-Sauce mit Karamellisierte Zwiebel,
Gemüse und Kartoffeln-Gratin*

Panna Cotta all 'Arancia con Coulis di Bacche e More

Orangen Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis

85.00 p.P.