



New Year's Eve 2024/2025

CREMA AI PORCINI E CASTAGNE

Kastanien – Steinpilz – Creme
Ceps and Chestnut Cream

INSALATA DI POLPO

Oktopussalat mit Kartoffeln, schwarzen Oliven und Petersilie
gewürzt mit Öl und Zitrone
*Octopus Salad with potatoes, black olives and parsley
dressed with oil and lemon*

FILETTO DI MAIALE ARROSTO

Roastfillet vom Schwein mit süsser Pflaumensauce
und Portwein serviert mit Selleriepüree
*Roast pork fillet with sweet plum sauce and port wine
served with celery root purée*

oder / or

FILET DI BRANZINO SU FONDUTA DI CARCIOFI

Wolfsbarschfilet auf Artischocken in feiner
Artischockencreme serviert mit Kartoffelgratin
*Sea bass fillet on artichoke served with
fine artichoke cream served with potato gratin*

TORTA DI MELE E CANNELLA

Apfel-Zimt-Kuchen serviert mit einer Kugel Stracciatella-Eis
Apple Cinnamon Cake served warm with a scoop of Stracciatelle ice cream

4-Gang Menü à CHF 90.00 p.P. | 3-Gang Menü à CHF 76.00 p.P. | Nur Hauptgang à CHF 50.00 p.P.