



MENU

25 DICEMBRE 2022

Giorno di Natale – Weihnachtstag – Jour de de Noel

Buon appetito

CHF 68.00

Bocconcino caldo su letto di riso acquarello al thè nero, fiore scozzese alla mousse di formaggio e rafano e Swiss Lachs Tartar con le sue uova e avocado al lime

&&&&&

Crema di fave con medaglione di capasanta affumicato

&&&&&

Tacchino in due cotture con cosciotto sfumato alla birra cotto nel cartoccio e petto farcito con castagne cotto a bassa temperatura

Sformatino di patate e zucca

&&&&&

Semifreddo al torroncino su coulis di mandarino

&&&&&

Panettone tradizionale con crema al Mascarpone

Buon appetito

CHF 68.00

*Symphonie de saumon avec bouché Acquerello, fleur écossaise au raifort et tartare
Swiss Lachs à l'avocado et lime*

&&&&&

Crème de fèves avec coquille Saint Jacques fumée

&&&&&

*Dinde en deux cuissons avec Jambonneau à la bière artisanale et cuisson en papillote
et poitrine farcie aux marrons cuite à basse température*

Timbale aux pommes et courge Butternut

&&&&&

Parfait au nougat avec coulis de Clémentines

Panettone artisanal de la tradition tessinoise

Buon appetito

CHF 68.00

*Lachs Variation mit Entenbrust-Mousse mit Acquarello-Häppchen, scottische Rose
mit Kren und Swiss Lachs-Tartare an Avocado-Lime*

&&&&&

Cremige Saubohnensuppe mit geräucherte Jakobsmuschel

&&&&&

Weihnachtspute in zweierlei Gärungen

*Schenkel mit Bier mariniert in der Papillotte und
mit Marroni gefüllter Brust bei Niedertemperatur*

Kartoffel-Butternut-Kürbis Timbale

&&&&&

Nougat-Halbgefrorenes mit Mandarinen genuss

Panettone aus der Tessiner Tradition