

✦ Festività 2024 ✦  
Il Menù di Natale





Cubo di ribs di maialino su spuma d'insalata russa e insalatina di germogli  
Würfel von Spanferkelrippen auf Schaum von russischem Salat und Sprossensalat  
Cube of suckling pig ribs on a mousse of potato salad and bean sprout salad  
Cube de côtes de cochon de lait sur mousse de macédoine et salade de pousses



Tortellini in brodo di cappone  
Tortellini in Kapaunbrühe  
Tortellini in chicken broth  
Tortellini au bouillon de chapon

Lasagnetta cardo gobbo, ragù d'anatra e crema di scimudin  
Lasagnetta mit Karde, Entenragout und Scimudin-Creme  
Baby lasagne with Gobbo cardoon, duck ragout and creamed Scimudin cheese  
Lasagnetta au cardon bossu, ragoût de canard et crème de scimudin

Reale di manzo al fumo di mandorlo, composta di patate dolci e lamelle di porcini trifolati  
Rindernacken im Mandelrauch, Süßkartoffelkompott und getrüffelte Steinpilzblätter  
Beef chuck flavoured with almonds, compote of sweet potatoes and shavings of sautéed mushrooms  
Entrecôte parisienne à la fumée d'amandier, sa compote de patate douce, ses tranches de cèpes truffés



Sbrisolona tradizionale con sorbetto al cioccolato fondente  
Traditionelle Sbrisolona mit Edelbitterschokolade-Sorbet  
Traditional sbrisolona cake with dark chocolate sorbet  
Sbrisolona traditionnelle au sorbet de chocolat noir

Panettone o pandoro con crema mascarpone  
Panettone oder Pandoro mit Mascarponecreme.  
Panettone or pandoro with mascarpone cream  
Panettone ou pandoro à la crème de mascarpone



CHF 115,—  
P.P. Bevande Escluse



✦ Festività 2024 ✦  
Il Menù di Natale





Midollo vegetale con crema di Bortsch  
Gemüseherz mit Bortsch-Creme  
Vegetable heart with cream of Bortsch  
Moelleux de légumes à la crème de Bortsch

Tortellini di magro in brodo vegetale  
Tortellini mit Ricotta und Spinat in Gemüsebrühe  
Ricotta and spinach tortellini in vegetable broth  
Tortellini di magro au bouillon de légumes

Terrina di verdure e tofu, composta di patate dolci e lamelle di porcini trifolati  
Gemüse-Tofu-Terrine, Süßkartoffelkompott und getrüffelte Steinpilzblätter  
Terrine de légumes et tofu, compote de patates douces et tranches de cèpes truffés  
Terrine of vegetables and tofu, compote of sweet potatoes and shavings of porcini  
mushrooms cooked in oil, garlic and parsley

Sbrisolona tradizionale con sorbetto al cioccolato fondente  
Traditionelle Sbrisolona mit Edelbitterschokolade-Sorbet  
Traditional sbrisolona cake with dark chocolate sorbet  
Sbrisolona traditionnelle au sorbet de chocolat noir

Panettone o pandoro con crema mascarpone  
Panettone oder Pandoro mit Mascarponecreme  
Panettone or pandoro with mascarpone cream  
Panettone ou pandoro à la crème de mascarpone



CHF 105,—  
P.P. Bevande Escluse

