



# Festività 2024

## Il Menù di Capodanno





Benvenuto dello Chef  
Gruß vom Küchenchef  
Chef's welcome  
Amuse-bouche du chef



Mezza luna di tartare di manzo, insalatina di puntarelle e salsa di bagna caoda  
Halbmond aus Rindertartar, Puntarelle-Salat und Bagna-Càuda-Sauce  
Half moon of beef tartare, puntarelle chicory salad with bagna càuda  
Demi-lune de tartare de bœuf, salade de puntarelle et sauce bagna càuda



Guancetta di cinghiale rafano cioccolato  
Wildschweinbäckchen mit Meerrettich und schokolade  
Wild boar cheek with horseradish and chocolate  
Joue de sanglier au raifort et au chocolat

Risotto mirtilli e gallinacci  
Risotto mit Heidelbeeren und Pfifferlingen  
Risotto with bilberries and chanterelle mushrooms  
Risotto aux myrtilles et aux chanterelles

Medaglione di vitello con purea di sedano rapa e radicchio alla brace e jus al pompelmo  
Kalbsmedaillon mit Knollensellerieepüree, gegrilltem Radicchio und Grapefruit-Jus  
Veal medallion with puréed celeriac, chargrilled radicchio and grapefruit jus  
Médaille de veau avec purée de céleri-rave, radicchio grillé et sauce au pamplemousse



Cotechino lenticchie della tradizione  
Traditioneller Cotechino mit Linsen  
Traditional cotechino and lentils  
Cotechino aux lentilles, comme le veut la tradition

Bon bon di torta Helvetia  
Bon bon von der Helvetia-Torte  
Helvetia cake bonbon  
Bonbon de Torta Elvezia

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 230,—  
P.P. Bevande Escluse





# Festività 2024

## Il Menù di Capodanno





Benvenuto dello Chef  
Gruß vom Küchenchef  
Chef's welcome  
Amuse-bouche du chef



Tartare di verdure con insalatina di puntarelle e salsa di bagna caoda  
Gemüsetartar, Puntarelle-Salat und Bagna-Càuda-Sauce  
Vegetable tartare, puntarelle chicory salad with bagna càuda sauce  
Tartare de légumes avec salade de puntarelle et sauce bagna càuda



Cupola di pomodoro con cuore morbido di panzanella  
Tomatenkuppel mit einem weichen Herz aus Panzanella  
Tomato mound with soft panzanella heart  
Dôme de tomates avec cœur tendre de panzanella

Risotto mirtilli e gallinacci  
Risotto mit Heidelbeeren und Pfifferlingen  
Risotto with bilberries and chanterelle mushrooms  
Risotto aux myrtilles et aux chanterelles

Fiore di cavolfiore e carciofi sweet & sour  
Blumenkohlblüte und Artischocken süß-sauer  
Sweet'n'sour artichokes and cauliflower heart  
Fleur de chou-fleur et artichaut aigre-doux

Cotechino vegetariano con lenticchie  
Vegetarischer Cotechino mit Linsen  
Vegetarian cotechino with lentils  
Cotechino végétarien aux lentilles

Bon bon di torta Helvetia  
Bon bon von der Helvetia-Torte  
Helvetia cake bonbon  
Bonbon de Torta Elvezia

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 195,—  
P.P. Bevande Escluse

