



# GRAND NEW YEAR'S EVE CELEBRATION



[KURHAUSCADEMARIO.COM](http://KURHAUSCADEMARIO.COM)

## MENU

Gillardeau oyster with raspberry vinegar and shallot dressing, served with a flute of Champagne  
*Huître Gillardeau avec vinaigre de framboise et échalote, accompagnée d'une flûte de Champagne*

Tempura mushrooms with their delicate homemade mayonnaise  
*Eventail de champignons en tempura avec sa mayonnaise maison*

Ticino fresh cheese praline with hazelnuts, filled with wild strawberry compote  
*Praline de fromage frais tessinois aux noisettes, fourrée de compote de fraises des bois*

Kataifi nest with soft-boiled quail egg, chlorophyll gel and winter black truffle slice  
*Nid de pâte kataifi, œuf de caille à basse température, gel de chlorophylle et lamelle de truffe noire d'hiver*

\*\*\*

Duck foie gras terrine with redcurrants, Ticino persimmon compote, venison tartare with mountain pine and homemade "farina bona" brioche  
*Terrine de foie gras de canard et groseilles rouges, compote de kakis tessinois, tartare de chevreuil au pin des montagnes et pain brioché à la farina bona maison*

\*\*\*

Homemade cappellacci filled with forest mushrooms, delicate white butter sauce, marinated Ceresio pike and lake fish roe  
*Cappellacci maison farcis aux champignons des bois, sauce au beurre blanc, fines tranches de brochet du Ceresio mariné et œufs de poisson du lac*

\*\*\*

Veal fillet in marrow crust with its jus, fried flower fritters and winter black truffle foam  
*Filet de veau en croûte de moelle, jus brun, beignets de fleurs de courgette et mousse à la truffe noire d'hiver*

Or

Lobster Wellington with shellfish reduction, caviar and samphire  
*Homard Wellington, réduction de crustacés, caviar et salicorne*

\*\*\*

"Radici Gourmet" kombucha  
*Kombucha « Radici Gourmet »*

\*\*\*

Ricotta and pear with rum, walnuts and matcha tea  
*Ricotta et poire au rhum, noix et thé matcha*

\*\*\*

Guetzli biscuits, Malcantone bread cake, panettone and pandoro served with caolatte cream  
*Guetzli, gâteau de pain du Malcantone, panettone et pandoro accompagnés de crème caolatte*

### After midnight

Cotechino sausage, zampone and lentils  
*Cotechino, zampone et lentilles*

Beverages included as per menu, wines and Champagne available à la carte  
*Boissons incluses selon le menu, vins et Champagne en supplément*