



GRAN EVENTO di CAPODANNO



KURHAUSCADEMARIO.COM

MENU

Ostrica Gillardeau con dressing all'aceto di lamponi e scalogno accompagnata da una flûte di Champagne
Gillardeau-Auster mit Himbeeressig-Schalotten-Dressing, serviert mit einem Glas Champagner

Ventaglio di funghi in tempura con la sua maionese
Tempura-Pilzvariation mit hausgemachter Mayonnaise

Pralina di formaggio fresco ticinese alle nocciole ripieno di composta di fragole selvatiche
Praline aus frischem Tessiner Käse mit Haselnüssen, gefüllt mit Walderdbeerkompott

Nido di pasta kataifi, uovo di quaglia cotto a bassa temperatura, gel di clorofilla e lamella di tartufo nero invernale
Kataifi-Nest mit Wachtel-Ei bei niedriger Temperatur gegart, Chlorophyllgel und Scheibe schwarzer Wintertrüffel

Terrina di foie-gras d'anatra e ribes rosso, composta di cachi ticinesi, tartare di cervo al pino mugo e pan brioche alla farina bona fatto in casa
Terrine von Entenleber und roten Johannisbeeren, Tessiner Kaki-Kompott, Hirsch-Tatar mit Bergkiefer und hausgemachtem Brioche aus Farina Bona

Cappellacci della casa ripieni ai funghi di bosco con salsa delicata al burro bianco, veli di Luccio del Ceresio marinato e uova di pesce di lago
Hausgemachte Cappellacci mit Waldpilzfüllung, feine Butter-Weißweinsauce, marinierter Hecht aus dem Ceresio-See und See-Fischrogen

Filetto di vitello in crosta di midollo con il suo fondo bruno, frittelle di pasta cresciuta ai fiori di zucca e spuma al tartufo nero invernale
Kalbsfilet in Markkruste mit Jus, frittierten Kürbisblütenküchlein und Schaum aus schwarzem Wintertrüffel

Oppure

Astice alla wellington con ristretto di crostacei, caviale e salicornia
Hummer Wellington mit Krustentierjus, Kaviar und Queller

Kombucha "Radici Gourmet"
Kombucha „Radici Gourmet“

Ricotta e pera con rum, noci e tè matcha
Ricotta und Birne mit Rum, Walnüssen und Matcha-Tee

Guetzli, torta di pane del Malcantone, panettone e pandoro accompagnati da crema caolatte
Guetzli, Malcantone-Brotkuchen, Panettone und Pandoro mit Caolatte-Creme

Dopo mezzanotte

Cotechino, zampone e lenticchie
Cotechino, Zampone und Linsen

Bevande del menu incluse, selezione di vini e Champagne a parte
Getränke laut Menü inbegriffen, Weine und Champagner separat erhältlich

Solo su prenotazione, previa disponibilità
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit