KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

NEW YEAR'S EVE MENU

New Year's Eve Menu

Passeggiata nei boschi di Cademario

Mini crab-roll

Ticino Fresh Cheese Praline with Hazelnuts, Filled with Wild Strawberry Compote
Praline de Fromage Frais Tessinois aux Noisettes, Fourrée à la Compotée de Fraises des Bois

Kataifi Pastry Nest with Slow-Cooked Quail Egg, Chlorophyll Gel and Shaved Winter Black Truffle
Nid de Pâte Kadaïf, Œuf de Caille Cuit à Basse Température, Gel de Chlorophylle et Lamelle de Truffe Noire d'Hiver

Gillardeau Oyster with Raspberry Vinegar and Shallot Dressing
Huître Gillardeau, Vinaigrette au Vinaigre de Framboise et à l'Échalote

Swiss Beef Tartare with Egg Yolk Gel and Sweet-and-Sour Shallot Petals
Tartare de Bœuf Suisse, Gel de Jaune d'Œuf et Fines Lamelles d'Échalote Aigres-Douces

---

Duck Foie Gras Terrine with Redcurrants, Served with Homemade Brioche Bread Made with Farina Bóna
Terrine de Foie Gras de Canard aux Groseilles Rouges, Accompagnée de Pain Brioché Maison à la Farina Bóna

35.-CHF

Champagne Risotto Finished with Vacche Rosse Parmigiano Reggiano and Gold Leaf
Risotto au Champagne, Mantecato au Parmigiano Reggiano Vacche Rosse et Feuille d'Or

42.-CHF

Beef Wellington with Rich Beef Jus
ilet de Bœuf Wellington, Accompagné d'un Jus de Viande Réduit

58.-CHF

or

Lobster Wellington with Shellfish Reduction
Homard Wellington, Accompagné d'une Réduction de Crustacés

62.-CHF

A Refreshing Interlude...

'Radici Gourmet' Kombucha

...A New Beginning!

Rum, Hazelnuts and Coffee **19.-CHF**

250.- CHF pp *(Wines and beverages not included)*

Info and reservation: **+41 91 610 51 11** | **info@kurhauscademario.com**