KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

MENU di CAPODANNO

Menu di Capodanno

Passeggiata nei boschi di Cademario

Mini crab-roll

Pralina di formaggio fresco ticinese alle nocciole ripieno di composta di fragole selvatiche
Praline aus Tessiner Frischkäse mit Haselnüssen, gefüllt mit Wald-Erdbeerkompott

Nido di pasta kataifi, uovo di quaglia cotto a bassa temperatura, gel di clorofilla e lamella di tartufo nero invernale
Kataifi-Nest mit bei niedriger Temperatur gegartem Wachtelei, Chlorophyllgel und einer Scheibe schwarzem Wintertrüffel

Ostrica Gillardeau con dressing all'aceto di lamponi e scalogno
Gillardeau-Auster mit Himbeeressig-Schalotten-Dressing

Tartare di manzo svizzero con gel di tuorlo e veli di scalogno in agrodolce
Schweizer Rindertatar mit Eigelbgel und süß-sauer eingelegten Schalottenstreifen

---

Terrina di fois-gras d'anatra e ribes rosso accompagnato da pan brioche alla farina farina bona fatto in casa
Ententerrine mit roter Johannisbeere, dazu hausgemachtes Brioche aus Farina-Bona-Mehl

35.-CHF

Risotto allo Champagne mantecato al Parmigiano Vacche Rosse con foglia d'oro
Champagner-Risotto, verfeinert mit Parmigiano Reggiano aus der Milch roter Kühe und Blattgold

42.-CHF

Filetto di manzo alla Wellington con fondo bruno
Rinderfilet Wellington mit dunkler Jus

58.-CHF

oppure

Astice alla Wellington con ristretto di crostacei
Hummer Wellington mit Krustentier-Ristretto

62.-CHF

Una pausa rigenerante...

Kombucha «Radici Gourmet»

...un nuovo inizio!

Rhum, nocciole e caffè **19.-CHF**

250.- CHF pp *(Vini e bevande escluse)*

Info e prenotazioni: **+41 91 610 51 11** | **info@kurhauscademario.com**