KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

CHRISTMAS MENU

Christmas Menu

Prosecco Flute and Chef's Welcome
Flûte de Prosecco et bienvenue du Chef

Meat Terrine in Pastry Crust with Wholegrain Mustard Jus
Terrine de viande en croûte, jus corsé à la moutarde à l'ancienne en grains

29.-CHF

Traditional Tortelli in Clarified Consommé
Tortelli traditionnels dans un consommé clarifié

29.-CHF

or

Open Lasagne alla Bolognese with Traditional Green Pasta, Bolognese Ragù and Red Cow Parmigiano Reggiano Foam
Lasagnette ouverte à la bolognaise, pâte verte traditionnelle, ragù à la bolognaise et espuma de Parmigiano Reggiano de Vaches Rouges

32.-CHF

Roast Capon with Black Truffle Stuffing, Butter-Whipped Potato Purée and a Medley of Baby Vegetables
Chapon rôti farci à la truffe noire, purée de pommes de terre montée au beurre et assortiment de jeunes légumes

51.-CHF

or

Bruggli Trout Fillet, Grilled, with Spruce-Tip Fish Jus, Roasted Bimi Broccoli and Puffed Tapioca Chips
Filet de truite du Bruggli à la plancha, jus de poisson acidulé aux pousses d'épicéa, brocoli bimi rôti et chips de tapioca soufflée

48.-CHF

Mandarin, Coconut and Namelaka
Mandarine, noix de coco et namelaka

19.-CHF

Panettone and Pandoro served with Caolatte Cream, Mandarins and Roasted Peanuts
Panettone et pandoro accompagnés de crème Caolatte, de mandarines et de cacahuètes grillées

4 courses: **120.-CHF pp**
(Wines and beverages not included)

3 courses: **92.-CHF pp**
(Wines and beverages not included)

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