KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

MENU di NATALE

Menu di Natale

Flute di Prosecco e benvenuto dello Chef
Gläser Prosecco und Willkommensgruß des Küchenchefs

Terrina di carne in crosta con fondo bruno alla senape antica in grani
Fleischterrine im Teigmantel mit kräftiger Jus und grobkörnigem Senf

29.-CHF

Classici tortelli della tradizione in consommé chiarificato
Klassische Tortelli der Tradition in geklärter Consommé

29.-CHF

oppure

Lasagnetta aperta alla bolognese con sfoglia verde secondo la tradizione, ragù alla bolognese e sifonata di parmigiano Vacche Rosse
Offene Lasagne Bolognese mit traditioneller grüner Pasta, Bolognese-Ragout und Parmesanschaum aus Vacche Rosse

32.-CHF

Arrosto di cappone con ripieno al tartufo nero, morbido di patata montato al burro e giardinetto di verdure novelle
Gefüllter Kapaunenbraten mit schwarzem Trüffel, cremigem Kartoffelpüree mit Butter und feinem Gemüse der Saison

51.-CHF

oppure

Filetto di trota del Bruggli alla plancia, fondo di pesce all'agro di abete rosso, broccolo bimi arrostito e chips di tapioca soffiata
Forellenfilet vom Bruggli auf der Plancha gebraten, Fischfond mit Fichtennadel-Essig, gerösteter Bimi-Brokkoli und Chips aus gepuffter Tapioka

48.-CHF

Mandarino, cocco e namelaka
Mandarine, Kokosnuss und Namelaka

19.-CHF

Panettone e pandoro accompagnato da crema caolatte, mandarini, arachidi tostate
Panettone und Pandoro mit Caolatte-Creme, Mandarinen und gerösteten Erdnüssen

4 portate: **120.-CHF pp**
(Vini e bevande escluse)

3 portate: **92.-CHF pp**
(Vini e bevande escluse)

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