KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

CHRISTMAS EVE MENU

Christmas Eve Menu

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

Swiss Beef Tartare with Bone Marrow, Sweet and Sour Shallots and Homemade Brioche
Tartare de bœuf suisse à la moelle, fines lamelles d'échalotes aigres-douces et brioche maison

29.-CHF

Raviolone Filled with Ricotta, Spinach and Soft Egg Yolk, with Vegetable Jus and Chlorophyll Oil
Raviolone farci à la ricotta, aux épinards et au jaune d'œuf coulant, accompagné d'un fond végétal et d'huile de chlorophylle

28.-CHF

Grilled Bonito Tuna Steak, Chive Beurre Blanc Foam and Sautéed Escarole with Raisins and Pine Nuts
Pavé de thon bonito grillé, émulsion de beurre blanc à la ciboulette et scarole poêlée aux raisins secs et aux pignons de pin

42.-CHF

or

Swiss Veal Loin in a Pistachio Crust, Rich Jus, Duchess Potatoes and Melt-in-the-Mouth Leeks
Longe de veau suisse en croûte de pistaches, jus corsé, pommes duchesse et poireaux fondants

49.-CHF

Chocolate Bavarois Infused with Spruce, Peanut Praliné and Cocoa Crumble
Bavarois au chocolat infusé à l'épicéa, praliné de cacahuètes et crumble de cacao

19.-CHF

Panettone and Pandoro served with Caolatte Cream
Panettone et pandoro accompagnés de crème Caolatte

Mandarins and Roasted Peanuts
Mandarines et cacahuètes grillées

4 courses: **114.-CHF pp**
(Wines and beverages not included)

3 courses: **90.-CHF pp**
(Wines and beverages not included)

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