KURHAUS
CADEMARIO



The Essence of Christmas

MENU VIGILIA di NATALE

Menu Vigilia di Natale

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

Tartare di manzo svizzero con il suo midollo, veli di scalogno in agrodolce e pan brioche della casa
Tatar vom Schweizer Rind mit Mark, süss-sauren Schalotten und hausgemachtem Brioche

29.-CHF

Raviolone ripieno di ricotta, spinaci e tuorlo morbido con fondo vegetale e olio alla clorofilla
Raviolone gefüllt mit Ricotta, Spinat und flüssigem Eigelb, dazu Gemüsefond und Chlorophyllöl

28.-CHF

Trancio di tonno bonito alla brace, sifonata di burro bianco all'erba cipollina e scarola ripassata con uvetta e pinoli
Bonito-Thunfisch vom Grill, aufgeschäumte Beurre-blanc-Sauce mit Schnittlauch und geschmorter Eskariol mit Rosinen und Pinienkernen

42.-CHF

oppure

Lombata di vitello svizzero in crosta di pistacchio, fondo bruno, patate duchessa e porro fonden
Schweizer Kalbskarree in Pistazienkruste, dazu kräftiger Jus, Herzoginkartoffeln und geschmorter Lauch

49.-CHF

Bavarese al cioccolato in infusione all'abete rosso, pralinato di arachidi e terra di cacao
Schokoladen-Bavaroise mit Fichtenaroma, Erdnusspraliné und Kakaoboden

19.-CHF

Panettone e pandoro accompagnato da crema Caolatte
Panettone und Pandoro, serviert mit Caolatte-Creme

Mandarini e arachidi tostate
Mandarinen und geröstete Erdnüsse

4 portate: **114.-CHF pp**
(Vini e bevande escluse)

3 portate: **90.-CHF pp**
(Vini e bevande escluse)

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