



Flute of Prosecco and Chef's welcome
Flûte de Prosecco et amuse-bouche du Chef

* * *

Meat terrine in pastry crust with brown sauce and whole-grain mustard
Terrine de viande en croûte avec jus brun à la moutarde à l'ancienne

* * *

Traditional homemade tortelli in clarified capon broth
Tortelli traditionnels en bouillon clarifié de chapon

Or

Traditional lasagna with green pasta sheets, Bolognese ragout and béchamel sauce
Lasagnes traditionnelles aux feuilles vertes, ragù à la bolognaise et sauce béchamel

* * *

Roasted capon stuffed with black truffle, served with Dauphine potatoes and garden vegetables in Taggiasca olive oil
Rôti de chapon farci à la truffe noire, pommes dauphine et petits légumes à l'huile d'olive Taggiasca

Or

Seared Atlantic snapper fillet with clam ragout, zucchini blossoms and natural potato pearls
Filet de vivaneau de l'Atlantique poêlé avec ragoût de palourdes, fleurs de courgette et perles de pommes de terre nature

* * *

Dulce de leche namelaka and roasted peanuts, with salted caramel mousse, guetzli biscuits and red currant jelly
Namelaka au dulce de leche et cacahuètes grillées, mousse au caramel salé, guetzli et gelée de groseille rouge

* * *

Panettone and pandoro with Caolatte cream, mandarins and roasted peanuts
Panettone et pandoro accompagnés de crème Caolatte, mandarines et cacahuètes grillées

Chf 120.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité

