

MENU SAN SILVESTRO 2018

Il nostro benvenuto

Cappuccino di castagne e robiola, biscotto al bacon

INIZIAMO CON....

Capasanta, tonno e gamberone, scottati alle erbe e limone,
vellutata al topinambur, zucca e i suoi semi

Terrina di foie gras, chutney di cipolle rosse e zenzero,
pan brioche fatto in casa

PRIMI PIATTI

Risotto dei Terreni della Maggia all' astice,
mantecato al Franciacorta

sorbetto agli agrumi e aperol

Raviolo al cioccolato, ripieno di porcini e noci
con ragù di vitello in bianco

PIATTO FORTE

Filet-mignon di manzo gratinato alla maniera del Carrà,
il suo jus allo scalogno, mousse di patate tartufata,
giardinetto di verdure di stagione

DESSERT

Morbido-tiepido di castagne
glassato al fondente,
crumble goloso alle nocciole e
salsa Moka

CHF 98.—



SILVESTER MENU 2018

Unser Willkommensgruss

Kastanien und Robiola Cappuccino, Bacon Biskuit

WIR STARTEN MIT...

Jakobsmuschel, Thunfisch und Garnele, in Kräutern und Zitrone gebraten,
Topinambur, Kürbis und seiner Kernen -Creme

Terrine de Foie Gras, rotes Zwiebeln und Ingwer Chutney,
hausgemachtes Brioche Brot

ERSTE GÄNGE

Hummer Risotto von den Terreni alla Maggia,
mit Franciacorta

Zitrusfrüchte - Aperol Sorbet

Schokoladen Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen und Nüssen,
mit weisser Kalbs Sauce

HAUPTGERICHT

Rinds Filet-Mignon gratiniert nach Carrà Art,
sein Schalotten Jus, Kartoffeln-Mousse mit Trüffeln,
Saisonalen Gemüse Gärtchen

DESSERT

Zartes, lauwarmer Kastanientörtchen
glasiert mit Zartbitterschokolade
Haselnuss Crumble und
Mokka Sauce

CHF 98.—

