

Christmas Menu 2022 *Weihnachtsmenü 2022*

Welcome Entrée

Willkommenes Entrée



Puff pastry filled with slow-cooked fillet of rib steak on a Parmesan fondue
of red cows and jus with herbs from our garden

*Blätterteig gefüllt mit langsam gegartem Rippensteak auf einem Parmesanfondue
von roten Kühen und Jus mit Kräutern aus unserem Garten*



Lasagnetta with pumpkin, white rabbit ragu and smoked scamorza mousse

Lasagnetta mit Kürbis, weißem Kaninchenragout und geräucherter Scamorza-Mousse

Or/Oder

Small handmade tortellini stuffed with veal in clarified capon consommé and crispy sage

Kleine handgemachte Tortellini, gefüllt mit Kalbfleisch in geklärter Kapauenconsommé und knusprigem Salbei



Loin of lamb cooked pink, potato gratin, peanuts and black truffle sauce

Rosa gebratene Lammlende, Kartoffelgratin, Erdnüsse und schwarze Trüffelsauce

Or/Oder

Fillet of "Bocca d'Oro" ombrine on Ticino Muscat pumpkin puree, pistachio in double texture and
browned baby potatoes

*Filet vom "Bocca d'Oro" ombrine auf Tessiner Muskatkürbispüree, Pistazien in doppelter Textur und gebräunten
Babykartoffeln*



Pastiera 2.0

(ricotta parfait, orange, citron, almond crumble and homemade wheat ice cream)

Pastiera 2.0

(Ricotta-Parfait, Orange, Zitrone, Mandelstreusel und hausgemachtes Weizeneis)

Homemade panettone and mascarpone mousse

Hausgemachter Panettone und Mascarpone-Mousse



CHF 100.- per person, beverages not included

CHF 100.- pro Person, Getränke nicht inbegriffen