

New Year's Eve 2024 Menu

Menü Silvester 2024

Finger food aperitif

Fingerfood-Aperitif



Savory pumpkin macaron filled with soft rosemary cream

Herzhafter Kürbis-Macaron gefüllt mit zarter Rosmarincreme



Terrine of foie-gras with homemade brioche bread and fruit compotes from the garden

Foie-gras-Terrine mit hausgemachtem Briochebrot und Fruchtkompott aus dem Garten



Risotto with Veuve Clicquot foam and white truffle

Risotto mit Veuve Clicquot-Schaum und weißem Trüffel



Slice of Black Cod lacquered in miso with cannellini stew, chard and brian pepper

In Miso lackierter schwarzer Kabeljau mit Cannellini-Guazzetto, Mangold und paprika Cruschi



Veal fillet in marrow crust with its jus, dolphin potatoes and bouquet of roasted vegetables

Kalbsfilet in Markkeruste mit Jus, Delfinkartoffeln und Bouquet von geröstetem Gemüse



Homemade nougat ice cream with tonka bean powder

Hausgemachtes Nougateis mit Tonkabohnepulver



The Chocolate

Der Schokolade



BEGINNING OF THE YEAR BUFFET WITH LENTILS, COTECHINO AND ZAMPONE
AHRESBEGINNBUFFET MIT LINSEN, COTECHINO UND ZAMPONE

CHF 220.- per person, beverages not included
CHF 220.- pro Person, Getränke nicht inbegriffen

RESORT
COLLINA D'ORO

Aperitivo di Benvenuto
Apéritif de bienvenue
Welcome Aperitif
Willkommener Aperitif

Selezione di ostriche Amelie con accompagnamenti

Sélection d'huîtres Amélie avec accompagnements
Selection of Amelie oysters with accompaniments
Auswahl an Amelie-Austern mit Beilagen



Baccalà mantecato su bruschetta di pane della Vallemaggia

Mantecato de morue sur bruschetta de pain Vallemaggia
Codfish mantecato on Vallemaggia bread bruschetta
Mantecato-Kabeljau auf Vallemaggia-Brotbruschetta



Bavarese alla zucca con spuma di formaggio fresco ticinese

Bavarois de potiron et mousse de fromage frais du Tessin
Pumpkin bavaroise with fresh Ticino cheese foam
Kürbisbavarois mit frischem Tessiner Käseschaum



Pralina di caprino alle erbe del nostro orto e granella di nocciole

Praliné au lait de chèvre avec des herbes de notre jardin et noisettes concassées
Goat cheese praline with herbs from our garden and chopped hazelnuts
Ziegenkäse-Praliné mit Kräutern aus unserem Garten und gehackten Haselnüssen



**Mini-hamburger di tartare di manzo con composta di cipolle rosse
e maionese ai profumi thai**

Mini-burger de tartare de bœuf avec compotée d'oignons rouges et mayonnaise aux saveurs thaïlandaises
Beef tartare mini-burger with red onion compote and Thai-flavoured mayonnaise
Rindertatar-Miniburger mit rotem Zwiebelkompott und Mayonnaise mit thailändischen Aromen



Polpetta di vitello con sauce crème ai finferli

Boulette de veau avec sauce crème aux girolles
Veal meatball with chanterelle sauce crème
Kalbsfleischbällchen mit Pfifferlingscremesauce

Happy
New Year

