

# Menu di San Silvestro Silvestermenu New Year's Eve menu

31 dicembre 2017

## **BENVENUTO**

**Un caro benvenü cun "Charme" e canapè assortit**  
*Willkommen mit Charme «dem Tessiner Champagner»  
und Canapés*

Welcome with "Charme" the Ticino sparkling wine and canapés

## **APERITIF**

**Bellini Paradiso Cocktail**  
**CHF 14.00**

## **VINO BIANCO**

**Ottavo, Bianco di Merlot DOC**

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Blasses  
Goldgelb. Aromen von Ananas, Pfirsich und Mandeln.  
Am Gaumen sehr ausgewogen und frisch.

Cantina il Cavaliere, Contone

**10cl/CHF 9.00 75 cl/CHF 62.00**

## **VINO ROSSO**

**Merlot Vindala IGT 2014**

Der vollmundige Körper ist mit einer sehr schönen  
kraftvollen Struktur ausgestattet, harmonisch  
fliessend mit grosser Eleganz und einem endlosen Abgang.

Cantina Settemaggio, Monte Carasso

**10cl/CHF 12.00 75 cl/CHF 81.00**

## **VINO DA DESSERT**

**Verduzzo Friulano Doc**

Ein reiner Verduzzo in seiner besten Form! Intensives goldgelb,  
klar und glänzend. Er überzeugt durch die zarten Honig- und  
Vanillenoten die in 10 Monaten im Barrique entstanden sind.

Colli Orientali, La Tunella, Ippolis, Friuli

**10cl/CHF 8.00 50 cl/CHF 39.00**

**Un cordial salüt dal nos chef Bassem Ayad**

\*\*\*

**Düet dal tonno - tartara e ai fer cun cavial da mango**  
*Zweierlei vom Thunfisch: Tatar und gegrillt,  
auf Mango-Koriander-Kaviar mit kleinem Kräutersalat*

Duet of tuna: tatar and grilled,  
served on mango-cilantro-caviar with small herb salad

\*\*\*

**Crema da tomatis cun gin e crostin ai formagin**  
*Roh-Tomaten-Cremesuppe mit Gin-Schaum und Käse-Crostini*

Raw tomato cream soup with Gin foam and cheese crostini

\*\*\*

**Sorbet ai ribes ner e Campari**  
*Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Campari übergossen*

Homemade cassis sorbet spilled with Campari

\*\*\*

**Filet da vedel in crosta di erb alpin e fond da café**  
*Rosa gebratenes Kalbsfilet im Alpenkräutermantel an  
Espressojus mit Babygemüse und Süsskartoffelstock*

Medium rare roasted veal tenderloin in an Alpine herb coat on  
espresso gravy with baby vegetables and mashed sweet potatoes  
*o/oder/or*

**Filet da orata alla scüma d'astice sü risot**  
*Gebratenes Doradenfilet mit feinem Hummerschaum  
auf Babygemüse und Risotto Nero*

Roasted gilthead filet with foam of lobster  
on baby vegetables and black risotto

\*\*\*

**Tarte tatin di fic e gelat alla canella**  
*Feigen Tarte Tatin mit Karamellsauce und Zimtglacé*  
Tarte Tatin of figs with caramel sauce and cinnamon ice cream

3-Gang Menu CHF 87.00 / 4-Gang Menu CHF 97.00  
5-Gang Menu CHF 115.00