

Festa di natale Weihnachtsmenu Christmas menu

24 & 25 dicembre 2017

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

Gamberi ai fer sù mousse da melanzan e crema da limet
Gebratene Riesengrille auf Auberginenmousse mit Kräutern und Cherrytomaten begleitet von Limettencreme

Roasted king prawn on eggplant mousse
with herbs and cherry tomatoes accompanied by lime cream

Crema da zücca e coco cun scüma da Amaretto
Kürbissuppe mit Kokosnuss und Amaretto Schaum

Pumpkin soup with coconut and foam of Amaretto

Sorbet d'aranc sanguin e gin
Sorbet von Blutorange mit Bombay Gin

Blood orange sorbet with Bombay Gin

Petti d'anatra o controfilet da manz ai fer sù crauti ros e nocchet fai in cà
Knusprige Entenbrust oder gegrilltes Rindsentrecôte auf Rotkraut und hausgemachten Spätzli

Crispy duck breast or beef entrecôte
on red cabbage and homemade spaetzle

Mousse da pan spezi e cioccolat cun fund da nugat e gelat da cioccolada bianca
Lebkuchen-Schokoladen-Mousse mit knusprigem Nougatboden und weisser Schokoladenglacé

Gingerbread-chocolate-mousse with crunchy nougat ground
and white chocolate ice cream

3-Gang Menu CHF 62.00 / 4-Gang Menu CHF 72.00
5-Gang Menu CHF 82.00