WEIHNACHTSMENU 2026

Un cordial salüt dal nos chef
Bassem Ayad

***

Tatara da salmon cun fic e perseghit
Mariniertes Lachstatar
mit gebratenen Feigen und Eierschwämmli
an Himbeervinaigrette und Alpenkräutern

***

Velutina ai pastinaci
Pastinakencremesuppe
mit Wintertrüffelschaum und scharfer Kresse

***

Sorbetto da limon e menta cun Gin Bisbino
Zitronen-Minz-Sorbet mit Tessiner Gin Bisbino

***

Filet da manz cun ragout da poma e fünsch
Grilliertes Rindsfilet an Steinpilz-Espresso-Jus
mit gebratenem Apfel-Waldpilz-Ragout
und geröstetem Buttertoast

oder

Filet d'orata in padella cun crèma di carot e cocco
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
serviert mit Karotten-Kokos-Crème
und sautierten Kartoffeln

oder

Risott al Merlot ticines cun tofu affümigaa e stracciatella di burrata
Tessiner Merlot-Risotto
mit geräuchertem Tofusteak
und Stracciatella di Burrata

***

Ananas al sciroppo da cannella cun gelat e pistacchi rostii
Im Zimtsud eingelegte Ananas
serviert mit Eiskaffee Glace
und gerösteten Pistazien

5-Gang Menu pro Person ohne Getränke CHF 120.00

Weihnachtsprogramm

Donnerstag, 24.12.2026	**Freitag, 25.12.2026**	**Samstag, 26.12.2026**
Mittagessen à la carte Abendessen Weihnachtsmenu	Mittagessen Weihnachtsmenu und à la carte Abendessen à la carte	Mittagessen und Abendessen à la carte

