

# Menu di San Silvestro

## Silvestermenu

### New Year's Eve menu

31 dicembar 2018

#### **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 Mule Cocktail**  
Lassen Sie sich überraschen  
**CHF 14.00**

#### **VINO BIANCO**

##### **Dorando**

Dieser mineralische Wein der aus der Chardonnay  
Traube gekeltert ist, gedeiht auf dem Rebberg  
Bedigliora. Für die Reifung wird er in grossen  
Eichenfässern gelagert  
Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno  
**10cl/CHF 8.50 75 cl/CHF 58.00**

#### **VINO ROSSO**

**Gattinara DOCG Riserva Il Chiosso 2008**  
Ein wunderschöner Gattinara von Marco Arlunno.  
Die Reben wachsen auf den Moränen  
zwischen den Flüssen Ticino und Sesia im Nordpiemont  
Er wird hauptsächlich aus Nebbiolo (90%) und ein  
bisschen Vespolina (max 4%) oder bonarda  
(max 10%) gekeltert. Der Wein lagert  
während 36 Monaten in grossen Eichenfässern  
**10cl/CHF 9.60 75 cl/CHF 67.00**

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

\*\*\*

#### **Düet da carpaccio da vedel e tartara da tonno e avocado**

*Rosette vom Kalbscarpaccio auf frischem Thunfisch-  
Avocadotartar und Gartenkresse*

Rosette of veal carpaccio with fresh tuna-avocado tartare  
and garden cress

\*\*\*

**Bouillabaisse Frances cun zücca e cape sante**  
*Bouillabaisse Safran-Fischsuppe mit Kürbiswürfeln  
und grillierter Jakobsmuschel*

Bouillabaisse saffron-fish-soup with pumpkin dices  
and roasted scallop

\*\*\*

**Sorbet al limon e Bombay Gin**  
*Zitronensorbet mit Bombay Gin*

Lemon sorbet with Bombay gin

\*\*\*

#### **Sella da vedel cun cappucin di patat dulc e tartüf**

*Kalbsrücken aus dem Ofen  
auf provenzalisch-mediterranem Gemüse  
Cappuccino von Süsskartoffel- und Trüffelschaum*

Saddle of veal with mediterranean vegetables  
Cappuccino of sweet potato and truffle foam  
o/oder/or

#### **Düet da pescatrice e gamberet cun risot da manarin**

*Duo vom grillierten Seeteufel und Crevetten  
Mandarinen-Risotto und Limettenschaum*

Duo of roasted monk fish and shrimps  
Avocado risotto and lime foam

\*\*\*

**Turtina da castegn e cioccolat**  
*Marroni-Bitterschokoladenkuchen mit Caramelglace*

Chestnut-chocolate cake with caramel ice cream

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