

Festa di natale Weihnachtsmenu Christmas menu

24 & 25 dicembre 2018

VINO BIANCO LOERO

Loero setzt sich aus «Loris» und «Eros», den Namen der beiden Söhne von Tiziana und Roberto Belossi, zusammen. Ihnen haben sie ihren Cuvée gewidmet. Loris und Eros stehen bereits bereit um in die Fusstapfen ihrer Eltern zu steigen. Doral, Chardonnay und Sauvignon.

Cantina il Cavaliere, Contone

10cl/CHF 8.50 75 cl/CHF 51.00

VINO ROSSO

Marselan del Ticino 2015

Marselan, eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache, ist in der Schweiz eine Rarität und wird nur von ganz wenigen Winzern angebaut.

Die Gebrüder Raffaele und Nicola Marcionetti keltern diesen vorzüglichen Wein aus der Marselan Traube, die auf kleinen Steilen Terrassen in der Gemeinde Monte Carasso wächst. Die Mazeration dauert 30 Tage.

Der Wein kommt anschliessend für die Reifung während 22 – 26 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Cantina Settemaggio, Monte Carasso

10cl/CHF 11.20 75 cl/CHF 78.00

Un cordial salüt dal nos chef Bassem Ayad

Düet di salmon arotolà e ai fer cun züppa da barbabietol
*Duo von der Lachsroulade und grilliertem Lachs an Limette
Randencrème und Wildkräuter-Salat*

Duo of salmon roulade and roasted salmon with limes
Beet root cream and wild herbs salad

Züppa da sedano cun crostin Ticinés
*Getrüffelte Sellerie-Schaumsuppe
mit Geisskäse-Crostini und Tessiner Schinken*

Truffled celery foam soup
with goat cheese-crostini and ham from Ticino

Sorbet da poma cun granité da vin cald
Apfelsorbet mit Glühwein-Granité

Apple sorbet with mulled wine granité

**Sella da capriö dal Pilatus ai fer
cun strudel da crauti ros e per al lauro**
*Rehrücken vom Pilatus rosa gebraten
mit Rotkrautstrudel und Lorbeerbirne*

Saddle of venison from the Pilatus mountain
red cabbage strudel and laurel pear

Mousse di cioccolat bianc e Baileys cun insalata da aranc
*Duo von weissem Schokoladen- und Baileysmousse
mit Ragout von Winterorangen*

Duo of white chocolate- and Baileys mousse
ragout of winter oranges

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