SANTO NATALE – Weihnachten

25.12.26

AMUSE BOUCHES

Kleine Köstlichkeiten zur Einstimmung

FOIE GRAS E ANGUILLA

Raffinata terrina di foie gras e anguilla affumicata, gel di mela verde e soffice mini-pan brioche
Edle Terrine von Foie gras und geräuchertem Aal, grüner Apfel Gel und luftiges Mini-Brioche

RAVIOLO DEL PLIN

Raviolo del plin fatto in casa, impreziosito dal suo jus al tartufo
Hausgemachter Raviolo del Plin mit aromatischem Trüffeljus verfeinert

CAPPONE

Cappone ripieno secondo la ricetta tradizionale, verza brasata e cremoso di patate
Traditionell gefüllter Kapaun, geschmorter Wirsing und Kartoffelcreme

oppure _ oder

SAPORE DI MARE

Pescato del giorno con vellutata salsa beurre blanc allo zafferano
Spinacino fresco e cremoso di patate
Fangfrischer Fisch mit samtiger Safran-Beurre-blanc
Baby Blattspinat und cremige Kartoffelpüree

AGRUMI E CANNELLA

Gratin di agrumi dalle delicate note speziate natalizie, gelato artigianale alla cannella
Zitrusfrüchte-Gratin mit feinen weihnachtlichen Gewürznoten, hausgemachtes Zimteis

98

eat more of what makes you happy.

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari. Per piatti vegetariani, vegani o senza glutine vi preghiamo di rivolgervi direttamente al cameriere. Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi. **Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden. Für vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal. Die Preise verstehen sich in CHF inkl. IVA.**

SAN SILVESTRO - SILVESTERABEND

31.12.26

AMUSE BOUCHES
kleine Köstlichkeiten zur Einstimmung

SALMONE ESOTICO
Mosaico di salmone con verdurine in carpione e delicata salsa al frutto della passione
Lachsmosaik mit fein mariniertem Gemüse und delikater Passionsfruchtsauce

SCRIGNO MARINO
Chiocciola di pasta fresca farcita ai crostacei, accompagnata dalla sua bisque
Hausgemachte Pastaschnecke mit Krustentierfüllung, begleitet von ihrer aromatischen Bisque

CONSOMMÉ E FOIE GRAS
Consommé di manzo con piccoli canederli di foie gras
Klare Rinder-Consommé mit kleinen Foie-gras-Knödeln

UNA PAUSA RINFRESCANTE

WELLINGTON
Il "nostro" filetto di manzo in crosta dorata
"Unser" Rinderfilet im goldbraunen Blätterteigmantel

FORMAGGI D'AUTORE
Collezione di formaggi serviti con delicate composte di frutta artigianali
Käsekollektion begleitet von delikaten hausgemachten Fruchtkompotten

GRAN DESSERT
Sinfonia di dessert firmata al Pontile
Dessert-Sinfonie aus der Pâtisserie des «al Pontile»

195

Intrattenimento musicale - Musikalische Unterhaltung

VOICE & BACKGROUND MUSIC

eat more of what makes you happy.

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari. Per piatti vegetariani, vegani o senza glutine vi preghiamo di rivolgervi direttamente al cameriere. Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi. **Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden. Für vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal. Die Preise verstehen sich in CHF inkl. IVA.**

CAPODANNO – Neujahr

01.01.27

AMUSE BOUCHES

Kleine Köstlichkeiten zur Einstimmung

TARTARE E TARTUFO

Raffinata tartare di manzo con vellutata salsa olandese e pregiato tartufo nero

Feines Rindstatar mit samtiger Sauce Hollandaise und edlem schwarzem Trüffel

CASERECCE E SEPPIE

Caserecce fatte in casa con tenere seppie e pisellini

Hausgemachte Caserecce mit zartem Tintenfisch und Erbsen

GUANCETTA

Guancetta di vitello a lenta cottura, cremosa polentina e peperoni arrostiti

Langsam geschmortes Kalbsbäckchen, cremige Polenta und geröstete Peperoni

PERA SPEZIATA E UVA AMERICANA

Pera speziata al vin brûlé con croccante crumble alle nocciole e sorbetto all'uva americana

In Glühwein pochierte Gewürzbirne mit knusprigem Haselnuss-Crumble
dazu Sorbet von der Amerikanertraube

95

eat more of what makes you happy.

Richieda l'elenco degli allergeni se soffre di intolleranze o allergie alimentari. Per piatti vegetariani, vegani o senza glutine vi preghiamo di rivolgervi direttamente al cameriere. Prezzi in CHF IVA e servizio inclusi. **Fragen Sie nach der Liste der Allergene, falls Sie an Nahrungsmittelallergien oder an Unverträglichkeiten leiden. Für vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal. Die Preise verstehen sich in CHF inkl. IVA.**