



CHRISTMAS MENU

ZUCCA

Flan al tartufo nero, quaglia e "Rosa di Gorizia"
Pumpkin flan with black truffle, quail, and 'Rosa di
Gorizia' chicory (+10 g Hybrid N25 caviar CHF 50) "

TORTELLINI

Ripieno di "cima alla genovese", consommé di vitello
e anguilla
Tortellini filled with 'Cima alla Genovese', veal
consommé, and eel

RISOTTO

Risotto allo zafferano con limone nero, piccione e
midollo affumicato
Saffron risotto with black lemon, pigeon, and smoked
bone marrow

MERLUZZO

Poché con salsa al curry e 'nduja
Poached cod with curry sauce and 'Nduja

FARAONA

Arrosto con salsa al foie gras, scorzonera e funghi
Terrina con salsa verde, tartufo e insalata di mizuna
Roasted guinea fowl with foie gras sauce, salsify, and mushrooms
Terrine with salsa verde, truffle and insalata di mizuna

TERRINE

Con salsa verde, tartufo e insalata di mizuna
Terrine with salsa verde, truffle, and mizuna salad

MOCCA D'ORO

Semifreddo al caffè con gelato fior di latte e sorbetto
ciliegia-cacao
Coffee semifreddo with fior di latte ice cream and
cherry-cocoa sorbet

4-COURSE TASTING MENU: CHF 188

6-COURSE TASTING MENU: CHF 228

À LA CARTE OPTION (2 COURSES + DESSERT): CHF 148



CHRISTMAS MENU VEGETARIAN

ZUCCA

Flan al tartufo nero e "Rosa di Gorizia"
Pumpkin flan with black truffle and 'Rosa di Gorizia'
chicory

TORTELLINI

Ripieno di patate e consommé di sedano
Tortellini filled with potatoes and celery consommé

RISOTTO

Risotto allo zafferano con limone nero
Saffron risotto with black lemon

BROCCOLI

Poché con salsa al curry e olio picante
Poached broccoli with curry sauce and spicy oil

SCORZONERA

Arrosto con funghi e erbe invernali
Roasted salsify with mushrooms and winter herbs

MOCCA D'ORO

Semifreddo al caffè con gelato fior di latte e sorbetto
ciliegia-cacao
Coffee semifreddo with fior di latte ice cream and
cherry-cocoa sorbet

4-COURSE TASTING MENU: CHF 188

6-COURSE TASTING MENU: CHF 228

À LA CARTE OPTION (2 COURSES + DESSERT): CHF 148