



NEW YEAR'S EVE MENU

ASTICE

Grigliato sulla brace con zucca al mandarino
e salsa di peperoni di Senise.
Lobster grilled over coals with mandarin pumpkin
and Senise pepper sauce

ANIMELLE

Di vitello con crema di topinambur, tamarindo e
tartufo nero
Veal sweetbread with Jerusalem artichoke cream,
tamarind, and black truffle

TAGLIOLINI

alle erbe con ostriche e salsa di latticello
Tagliolini with herbs, oysters, and buttermilk sauce

PASSATELLI

Con consommé di faraona, foie gras e anice stellato
Passatelli with guinea fowl consommé, foie gras, and
star anise

TRIGLIA

Poché con lumache di mare e salsa allo zafferano e
Champagne
Poached red mullet with sea snails and saffron-
Champagne sauce

CERVO

Affumicato con barbabietola maturata e salsa „Dolce
Forte“ Tartare con caviale e Béarnaise al whiskey
Smoked venison with matured beetroot and 'Dolce
Forte' sauce Tartare with caviar and whiskey
Béarnaise

CIOCCOLATO BIANCO CARAMELLATO

Con ananas e nocciole del Piemonte
Caramelized white chocolate with pineapple and
Piedmont hazelnuts

7-COURSE TASTING MENU: CHF 468



NEW YEAR'S EVE MENU

VEGETARIAN

ZUCCA

Marinata o con salsa di peperoni di Senise
Marinated pumpkin with Senise pepper sauce

TOPINAMBUR

Arrostito con crema di tamarindo e tartufo nero
Roasted Jerusalem artichoke with tamarind cream and
black truffle

TAGLIOLINI

Con erbe, salsa di latticello e mizuna
Tagliolini with herbs, buttermilk sauce, and mizuna

PASSATELLI

Con consommé di funghi e spezie
Passatelli with mushroom consommé and spices

CELERIAC

Arrostito con salsa allo zafferano e Champagne
Roasted celeriac with saffron and Champagne sauce

BARBABIETOLA AFFUMICATA

Con Béarnaise al whiskey e salsa di cipolle arrosto
Smoked beetroot with whiskey Béarnaise and roasted
onion sauce

CIOCCOLATO BIANCO CARAMELLATO

Con ananas e nocciole del Piemonte
Caramelized white chocolate with pineapple and
Piedmont hazelnuts

7-COURSE TASTING MENU: CHF 468