

Menü di Capo d'anno

86,50

APERITIVO

19 Uhr

JAKOBSMUSCHELN

auf Karottenmousse

KALBSTARTAR

auf Avocadocreme mit
Trüffelschaum

ANGOLOTTI

Hausgemachte Teigtaschen
gefüllt mit Frischkäse und Rote Bete
in Zuccinicreme mit Minze

MEDAILLONS AUS CHATEAUBRIAND

In Blaubeer-Balsamico-Sauce

WOLFSBARSCHFILET

In Kartoffel-Petersilienkruste

MILLEFOGLIE

Blätterteig Dessert
mit crema Pasticciera
nach Art des Hauses