



IL PIACERE DEL GUSTO...

## SILVESTER 2024 | 2025

Beliebte Klassiker «a la carte» zum selber zusammenstellen

### CARPACCIO CAPESANTE

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Sorrento Zitronencreme & Kresse

### CARPACCIO 24

Carpaccio vom Angus Rind & von Hand geschnittenes Wasserbüffel-Tatar

### BURRATA TARTUFFATA

Trüffel-BURRATA, Beete Carpaccio mit 12 jährigem Balsamico mariniert & Kresse

PRO VORSPEISEN CHF 22.00

---

### YELLOWFIN TUNA

grilliertes Yellowfin Tuna Steak mit STELLE di Gambero-Rosso (Ravioli)  
selbstgemacht, Spinat & Beurre-Blanc

CHF 49.50

### DUETTO MIGLIORI

Feinstes Irisches Dry Aged FILET & geschmorte Backe  
frisches Gemüse vom Markt & Kartoffelgratin

CHF 54.50

### VITELLISSIMO

BRASATO & Filet vom swiss Farmer Kalb Vecchia Romagna  
frisches Gemüse vom Markt & Kartoffelgratin

CHF 54.50

### RINDSFILET 220 GRAMM

Irisches Dry Aged Rindsfilet 220 Bearnaise-Sauce  
frisches Gemüse vom Markt & hausgemachte Steak Frites

CHF 58.00

### POLENTA & TARTUFO V

Polenta-Schnitte mit Fonduta-Fontina, Spinat & pochiertem Ei mit frischem Trüffel

CHF 38.00

---

### DESSERT

DOPPIO ROCHER

«lass dich überraschen vom zweierlei Rocher» CHF 14.50

Oder

DOPPIO LIMONE

«lass dich überraschen vom zweierlei Zitrone» CHF 14.50

Dessert aus der Karte.

---