



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.
