

Menu Capodanno 2025

Aperitivo di benvenuto servito al tavolo a cura dello Chef

Willkommensaperitif, vom Chef kreiert und am Tisch serviert

Apéritif de bienvenue servi à table par le Chef

Astice marinato con insalatina di puntarelle, melograno e arancia rossa di Sicilia

Marinierter Hummer mit Puntarelle-Salat, Granatapfel und sizilianischer Blutorange

Homard mariné avec salade de puntarelle, grenade et orange sanguine de Sicile

Risotto carnaroli Riserva San Massimo agli scampi, mandarino e pistacchi

Carnaroli-Risotto Riserva San Massimo mit Scampi, Mandarine und Pistazien

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo aux langoustines, mandarine et pistaches

Luma beef, patata croccante, maionese all'aglio nero, limone salato e cime di rapa

Luma-Beef, knusprige Kartoffel, schwarze Knoblauchmayonnaise, Salz-Zitrone und Stängelkohl

Bœuf Luma, pomme de terre croustillante, mayonnaise à l'ail noir, citron salé et cima di rapa

oppure

Arrosto di Pescatrice cotta in Cbt, carciofo ripieno di mazzancolle e lardo con salsa allo Champagne e caviale pregiato

Seeteufelfiletbraten im Niedrigtemperaturverfahren gegart, mit Kaisergranat und Lardo gefüllte Artischocke, serviert mit Champagnersauce und edler Kaviar

Rôti de lotte cuit en cuisson basse température, artichaut farci de crevettes impériales et de lard, avec sauce au champagne et caviar précieux

Gelato al cocco, ananas al rhum scuro e lime

Kokos-Glacé mit Ananas, dunklem Rum und Limette

Glacé à la noix de coco avec ananas, rhum brun et citron vert

Cioccolato fondente, pera al vino bianco speziata, crumble alle nocciole e gelato al rosmarino

Zartbitterschokolade, in gewürztem Weisswein pochierte Birne, Haselnuss-Crumble und Rosmarin-Glacé

Chocolat noir, poire au vin blanc épicé, crumble aux noisettes et glace au romarin

Caffè e friandises

Menu completo CHF 160.00 a persona