

# *Silvester-Menu 2024/2025*

**Start 19.00 Uhr**

*Aperitivo della Casa alcolico o analcolico / Hausaperitiv mit oder ohne Alkohol*

\*\*\*

*Antipastino Fantasia dello Chef*

*Vorspeise nach Art des Chefs*

\*\*\*

*Duetto di Pasta fatta in Casa / Zweierlei hausgemachte Pasta*

*Mezze maniche alle Delizie di Mare*

*Mezze maniche mit Meeresfrüchten*

*Sedanini al Ragù di Manzo / Sedanini mit Rinds-Bolognese*

\*\*\*

*Guancialotti di Vitello al Brunello, cotti a bassa temperatura  
su letto di Polenta morbida e Verdurine di Stagione*

*Kalbsbäckchen bei niedrigtemperatur gegart, an einer hausgemachten Brunello-Sauce  
auf weicher Polenta serviert und Saisongemüse*

\*\*\*

*Pasticcini mignon fatti in Casa / Hausgemachte Minipatisserie*

*Bigné con Crema al Limone / Windbeutel gefüllt mit Zitronencreme*

*Cannolino con Crema al Cioccolato / Cannolino mit Schokocrème*

*Tartelletta con Crema al Pistacchio / Tartelette mit Pistaziencreme*

\*\*\*

*Mezzanotte con Prosecco e Pandoro*

*Mitternacht mit Prosecco und Pandoro*

\*\*\*

**\*\*\*CHF 135.- a Persona / pro Person\*\*\***

*Im Preis inbegriffen sind: Hausaperò, Mineralwasser & Kaffee*

*Wein: Primitivo del Salento oder Cirò bianco (1 Fl. à 7.5dl pro 4 Erwachsene)*

**Kindermenu bis 12 Jahre:**

**Vorspeise:** *Bruschetta al Pomodoro, Mozzarelline & Prosciutto cotto*

**Hauptgang:** *Paniertes Poulet-Schnitzel mit Pommes oder Pasta Bolo*

**Dessert:** *Hausgemachte Minipatisserie wie oben beschrieben*

**CHF 60.- inkl. Süssgetränk im Offenausschank**

***Musica con DJ Raffi / Musik mit DJ Raffi***