



Weihnachtsmenu 2017

Menu 1

Rote Beete Carpaccio mit Büffelmozzarella und Gebeizter Lachs

*

Rinderbraten in Barbera-Wein mit Trüffelpolenta

*

Kastanien- Pannacotta mit Amaretto Sauce

€ 44,00

Menu 2

Gänse-Carpaccio mit Kastanien und Himbeerzitronette

*

Pappardelle mit Hirschragout und Johannesbeere

*

Argentinisches Rinderfilet mit Lardo di Colonnata (Marmorspeck aus der
Toskana) Sangiovesewein, und Kräuterseitling

*

Pistazien-Souffle mit Karamell Sauce

€ 55,00

Menu 3

Rinder Tafelspitz mit Minz-Pesto und Parmesanscheibe

*

Kürbis-Risotto mit Taleggio-Käse und Rotweinjus

*

Geschmorte Gänsekeule mit Portwein, Kastanien und Rotkohl

*

Ricotta-Parfait mit Schokoladen-Sauce

€ 54,00

Menu 4

Tatar vom Edelfisch mit Burrata und gerösteten Mandeln

*

Spaghetti alla Chitarra mit Kalbsragout und gesalzener Ricotta-Käse

*

Kalbsfilet mit Orangensauce, Sellerie-Püree und Broccoli

*

Zitronen Sgroppino mit Franciacorta Spumante

*

€ 59,00

Menu 5 Vegetarisch

Kastanien Creme mit Rosmarinkrostini

*

Kürbis-Flan mit Robiola-Käse-Sauce und Schwarze Trüffel

*

Mangold-Lasagne mit Kräuter-Pesto

*

Dessert nach Auswahl

€ 34,00

Fischauswahl

Steinbuttfilet auf Kichererbsen Püree und Gemüse Julien (Crocanti)

Bei der Auswahl des jeweiligen Menüs bitten wir an, den
Fleischhauptgang durch einen Fisch-Hauptgang zu ersetzen-oder auch
zusätzlich als Zwischengericht wählen.