

## Menu di Capodanno

Pralina di patate fritta ripiena di astice, sfogliatina di papavero, caviale di storione e crema di broccolo al limone

\*\*\*\*\*

Bocconcino nero di merluzzo su passatina di ceci, schiuma di fagioli di soia, pappacele e asparagi thailandesi

\*\*\*\*\*

Filetto di manzo in crosta di topinambur, ortaggi di campo, tartufo delle alpi e salsa al parmigiano DOP

\*\*\*\*\*

Raviolo di foie gras e polenta in consommé d'oca e fava di cacao

\*\*\*\*\*

Filetto di zander arrosto e capesante al bbq su crema di zucca, lenticchie al balsamico e spinaci appassiti

o

Spalla di agnello cotta a bassa temperatura su verza, spek e cipollotti con salsa al rosmarino e aria di peperone arrosto affumicata

\*\*\*\*\*



Dolci al buffet

*CHF 160.00 per persona*

Gli ospiti che prenotano la mezza pensione per l'intero soggiorno pagano solo un supplemento di CHF 30.00 a persona per il menu di Capodanno.