

Weihnachtsmenü  
Christmas Menu  
Menu di Natale

## Deutsch

Panna Cotta mit roter Bete, Meerrettichschaum, geräuchertes Forellentatar und  
Puffreis-Chips

\*\*\*\*\*

Lachs-Duett mit grobem Salz und Jakobsmuschel mit Haselnussbutter auf einem  
Getreidesalat, Granatapfel und Guacamole-Sauce

\*\*\*\*\*

Risotto mit Fontina-Käse, Trüffel, Pappelpilzen und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Bei niedriger Temperatur gekochte Entenbrust in Orange mit Endivien- und  
Rosinenkuchen, Polenta mit japanischem Pfeffer und Johannisbeergelee

*oder*

Gebratener Klippfisch auf Brokkolicreme, Bottarga-Flocken, Kichererbsen und

Zitronenessenz

\*\*\*\*\*

Vordessert

\*\*\*\*\*

Weihnachtskuchen

*CHF 98.00 pro Person*

## English

*Panna Cotta with beetroot, horseradish mousse, smoked trout tartar and puffed*

*rice chips*

\*\*\*\*\*

*Salmon duet with coarse salt and scallop with hazelnut butter on a corn salad,*

*pomegranate and guacamole sauce*

\*\*\*\*\*

*Risotto with Fontina cheese, truffles, poplar mushrooms*

*and roasted pine nuts*

\*\*\*\*\*

*Low temperature boiled duck breast in orange with endive and raisin cake,*

*polenta with Japanese pepper and redcurrant jelly*

*or*

*Fried salt cod on broccoli cream, bottarga flakes, chickpeas*

*and lemon essence*

\*\*\*\*\*

*Pre-dessert*

\*\*\*\*\*

*Christmas cake*

*CHF 98.00 per person*

## Italiano

Panna cotta alla rapa rossa, mousse di rafano, tartare di trota affumicata e cips di  
riso soffiato

\*\*\*\*\*

Duetto di salmone al sale grosso e capasanta al burro nocciola su insalatina di  
cereali, melograno e salsa guacamole

\*\*\*\*\*

Risotto con fontina, tartufo, funghi pioppini e pinoli tostati

\*\*\*\*\*

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura all'arancia con tortino di indivia e uvetta,  
polenta al pepe giapponese e gelatina ai ribes rossi

*oppure*

Baccalà fritto su crema di broccoli, lamelle di bottarga, ceci

ed essenza di limone

\*\*\*\*\*

Predessert

\*\*\*\*\*

Christmas cake

*CHF 98.00 per persona*

Gäste, welche für den ganzen Aufenthalt Halbpension buchen, zahlen für das Weihnachtsmenü nur einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person.

Guests who book half board for their whole stay, will only pay an extra charge of CHF 10.00 for the Christmas menu.

Gli ospiti che prenotano la mezza pensione per l'intero soggiorno pagano solo un supplemento di CHF 10.00 a persona per il menu di Natale.