

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 120.00 pro Person*

Gäste, welche für den ganzen Aufenthalt Halbpension buchen, zahlen für das  
Weihnachtsmenü nur einen Aufpreis von CHF 10.00 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 120.00 per person*

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

## 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 120.00 per persona*

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.