



# Cenone di Capodanno

31.12.2024

## MENÙ

*L'antipasto:*

*Lo Speck dell'Alto Adige*

*La Terrina ai funghi*

*Il Grissino di sfoglia al parmigiano*

\*\*\*

*I Tortellini di carne al brodo di cappone*

\*\*\*

*Il Sorbetto al Limone con menta, pepe rosa e Vodka*

\*\*\*

*L'Arrosto tenero di Vitella svizzera*

*Le Patate Duchessa*

*Le carotine al burro*

*I Fagiolini Lardellati*

\*\*\*

*La Panna Cotta ai Frutti rossi e Crumble*

*Fr.74.-*



Serata allietata  
dal nostro  
pianista Fabio



# New Year's Eve Dinner Menu



31 DECEMBER 2024

## MENÙ

### *The Appetizer:*

*Speck from Alto Adige*

*Mushroom terrine*

*Puff pastry breadstick with parmesan*

\*\*\*

*Meat tortellini with capon broth*

\*\*\*

*Lemon sorbet with mint, pink pepper and vodka*

\*\*\*

*Tender roast of Swiss veal*

*Duchess potatoes*

*Buttered carrots*

*Larded green beans*

\*\*\*

*Panna cotta with red fruits and crumble*

*Fr.74.-*



Evening  
enlivened by our  
pianist Fabio





# Silvester-Dinnermenü

31.12.2024

## MENÜ

*Die Vorspeise:*

*Speck aus Südtirol*

*Terrine mit Pilzen*

*Blätterteigbrotstangen mit Parmesan*

\*\*\*

*Fleischtortellini mit Kapaunbrühe*

\*\*\*

*Zitronensorbet mit Minze, rosa Pfeffer und Wodka*

\*\*\*

*Zartes gebratenes Schweizer Kalbfleisch*

*Herzogin-Kartoffeln*

*Gebutterte Karotten*

*Gespickte grüne Bohnen*

\*\*\*

*Panna Cotta mit roten Früchten und Streuseeln*

*Fr.74.-*



Abendunterhaltung  
durch  
unseren  
Pianisten Fabio



# *Dîner du réveillon du Nouvel An*



**31.12.2024**

## MENU

*L'ouverture :*

*Speck du Haut Adige  
Terrine aux champignons  
Gressin feuilleté au parmesan*



Soirée animée  
par notre  
pianiste Fabio

\*\*\*

*Tortellini à la viande et bouillon de chapon*

\*\*\*

*Sorbet citron à la menthe, poivre rose et vodka*

\*\*\*

*Tendre rôti de veau suisse  
Pommes de terre duchesse  
Carottes au beurre  
Haricots verts lardés*

\*\*\*

*Panna Cotta aux fruits rouges et crumble*

*Fr.74.-*

