

MENU DI CAPODANNO
Silvestermenü

Aragostella | zucca | bisque

Languste | Kürbis | Bisque

Lobster | pumpkin | bisque

Langoustine | potiron | bisque

Uovo bio ticinese confit | funghi | spuma di patate

Tessiner Bio Ei Confit | Pilze | Kartoffelschaum

Ticino organic egg confit | mushrooms | potato foam

Œuf bio confit du Tessin | champignons | mousse de pommes des terres

Risotto Acquerello al burro acido | scampi

Risotto Acquerello mit saurer Butter | Scampi

Acquerello risotto with sour butter | scampi

Risotto Acquerello au beurre acidulé | scampi

Merluzzo nero | caviale Oona | carota | cime di rapa | salsa Yuzu

Black cod | Oona Kaviar | Karotte | cime di rapa | Yuzu Sauce

Black cod | Oona caviar | carrot | turnip | Yuzu sauce

Morue noire | caviar Oona | carotte | feuilles de navet | sauce Yuzu

Filetto di manzo Black Angus | terrina di patate | broccoli | jus

Black Angus Rinderfilet | Kartoffelterrinen | Brokkoli | Jus

Black Angus beef fillet | Potato terrine | Broccoli | Jus

Filet de bœuf Black Angus | Terrine de pommes de terre | Brocoli | jus

Cioccolato dulcey | fior di latte | gelato alle castagne

Dulcey Schokolade | Fior di latte | Kastanien Eiscrème

Dulcey chocolate | fior di latte | chestnut ice cream

Chocolat dulcey | fior di latte | glace aux châtaignes

CHF 280

Aperitivo con Champagne e musica dal vivo "Blue Roses Band"
Champagner Aperitif und Live Musik "Blue Roses Band"

Ascona, 31. Dicembre 2025