



CENA DI NATALE

Weihnachtsabendessen

Menü

Tartare di capriolo | rafano | carota

Rehtartar | Meerrettich | Karotte

Venison tartare | horseradish | carrot

Tartare de chevreuil | raifort | carotte

Consommé di manzo | coda di manzo | perle di verdure

Rindsconsommé | Rindsschwanz | Gemüseperlen

Beef consommé | oxtail | vegetable pearls

Consommé de bœuf | queue de bœuf | perles de légumes

Filetto di rombo scottato | carciofi spinosi scorzonera | beurre blanc alle erbe

Steinbuttfilet | Artischocken | Schwarzwurzel | Kräuter beurre blanc

Seared turbot fillet | artichokes | black salsify | herb beurre blanc

Filet de turbot poêlé | artichauts épineux

salsifis noir | beurre blanc aux herbes

Filetto di bufalo svizzero | porro confit harissa | jus al Merlot ticinese

Schweizer Büffelfilet | Lauch Confit | Harissa | Tessiner Merlot Jus

Swiss buffalo fillet | leek confit | harissa | Ticino Merlot jus

Filet de buffle suisse | poireau confit | harissa | jus au Merlot tessinois

Cioccolato Valrhona 70% | caramello | nocciola

Valrhona Schokolade 70% | Karamell | Haselnuss

Valrhona chocolate 70% | caramel | hazelnut

Chocolat Valrhona 70 % | caramel | noisette

CHF 130

5 PORTATE | 5-GANG-MENÜ

CHF 115

4 PORTATE | 4-GANG-MENÜ

CHF 95

3 PORTATE | 3-GANG-MENÜ

Ascona, 25. dicembre 2025