



HOTEL EDEN ROC
ASCONA

Menu di Capodanno

Terrina di vitello fatta in casa con brioche, insalata di erbette e mostarda di cachi
Hausgemachte Kalbsterrine mit Brioche, Kräutersalat und Kaki Senf



Crema di sedano e castagna con le sue scaglie fresche
Sellerie-Kastanien-Creme mit frischen Kastanienflocken



Risotto agli agrumi e scampi
Risotto mit Zitrusfrüchten und Scampi



Guancetta di lucioperca del Lago Maggiore con purea di patate "la Ratte",
salsa allo Champagne e tartufo bianco
*Zanderbäckchen aus dem Lago Maggiore mit La Ratte Kartoffelpüree,
Champagnersauce und weißem Trüffel*



Carré di vitello con perle di mela e jus al Calvados
Kalbskarre mit Apfelperlen und Calvados Jus



Bavarese allo Champagne e lamponi con biscotto alla vaniglia del Madagascar
Champagner-Himbeeren Bayerische Creme mit Madagaskar Vanille Sablé

CHF 335