



# Heiligabend Menü

## *Christmas Eve menu*



# RISTORANTE MARINA

## MENU DELLA VIGILIA DI NATALE

Capesante | bergamotto | agretti | latticello  
*Jakobsmuschel | Bergamotte | Mönchsbart | Buttermilch*

---

Tortellini fatti in casa | panna di bufala |  
prosciutto crudo Piora d'oro | tartufo nero  
*Hausgemachte Tortellini | Büffelsahne |  
Rohschinken Piora d'oro | schwarzer Trüffel*

---

Filetto di merluzzo | spuma di patate |  
peperoni all'agrodolce | spinacino  
*Kabeljaufilet | Kartoffelschaum |  
süß-saure Paprika | Spinat*

---

Duo di cervo | pere al vino rosso |  
cavoletti di bruxelles | composta di mirtilli rossi |  
jus di selvaggina  
*Duo vom Hirsch | Birnen in Rotwein |  
Rosenkohl | Preiselbeerkompott | Hirschjus*

---

Panettone alla griglia | zabaione al marsala  
*Gerösteter Panettone | Marsala Zabaione*

CHF 130

4 portate - CHF 115  
4-Gang-Menü - CHF 115

# RISTORANTE MARINA

## CHRISTMAS EVE MENU

Scallop | bergamot | monk's beard | buttermilk  
*Coquille Saint-Jacques | bergamote |  
barbe de moine | babeurre*

---

Homemade tortellini | buffalo cream |  
Piora d'oro raw ham | black truffle  
*Tortellinis faits maison | crème de buffle |  
jambon cru Piora d'oro | truffe noire*

---

Cod fillet | potato mousse |  
sweet and sour peppers | spinach  
*Filet de cabillaud | mousse de pommes de terre |  
poivrons aigre-doux | épinards*

---

Duo of deer | pears in red wine |  
brussels sprouts | cranberry compote | deer jus  
*Duo de cerf | poires au vin rouge |  
choux de Bruxelles | compote de canneberges | jus de cerf*

---

Toasted panettone | Marsala zabaione  
*Panettone grillé | zabaione au Marsala*

CHF 130

4 course menu – CHF 115  
*Menu à 4 plats - CHF 115*