

Silvester

New Year's Eve

31.12.2026

Blauer Hummer | Kohlrabi | Kapernblätter | Kaffernlimetten-Bisque
Blue lobster | kohlrabi | caper leaves | kaffir lime bisque
Astice blu | cavolo rapa | foglie di cappero | bisque al Kaffir lime

— • • • —

Parmentier-Crème | glasiertes Kalbsbries | Crostino | schwarzer Trüffel
Parmentier Crème | glazed veal sweetbreads | crostino | black truffle
Crème Parmentier | animelle di vitello glassate | crostino | tartufo nero

— • • • —

Reginella gefüllt mit cremigem Stockfisch | Meeresfrüchte | Kräuter-Crème | Panko
Reginella filled with creamed salt cod | seafood | herb Crème | panko
Reginella ripiena di baccalà mantecato | frutti di mare | Crème alle erbe | panko

— • • • —

Steinbutt | Petersilienwurzel | Babybrokkoli | Oona-Kaviar | Ingwer-Beurre-blanc
Turbot | parsley root | baby broccoli | Oona caviar | ginger beurre blanc
Rombo | radice di prezzemolo | broccoletti baby | caviale Oona |
beurre blanc allo zenzero

— • • • —

Schweizer Rindsfilet | Kartoffelterrinen | Karottenvariation | Wacholderjus
Swiss beef fillet | potato terrine | carrot variation | juniper jus
Filetto di manzo svizzero | terrina di patate | variazione di carote | jus al ginepro

— • • • —

Amalfi-Zitrone | Passionsfruchtsorbet | Vanille-Crumble
Amalfi lemon | passion fruit sorbet | vanilla crumble
Limone di Amalfi | sorbetto al passion fruit | crumble alla vaniglia

CHF 280.00 p.P.

HOTEL EDEN ROC

ASCONA