



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Heiligabendessen

Menü

Astice | barbabietola | dragoncello

Hummer | Rote Beete | Estragon

Lobster | beetroot | tarragon

Homard | Betterave rouge | Estragon

Risotto alle erbe | capesante | lime

Risotto mit Kräutern | Jakobsmuscheln | Limette

Risotto with herbs | scallops | lime

Risotto aux herbes | coquilles Saint-Jacques | citron vert

Filetto di branzino selvatico | spinacino | cavolfiore | salsa yuzu

Wolfsbarschfilet | Spinat | Blumenkohl | Yuzu-Sauce

Sea bass fillet | spinach | cauliflower | yuzu sauce

Filet de bar | épinards | chou-fleur | sauce au yuzu

Steak di vitello della Simmental | spuma di patate fungo cardoncello | jus al balsamico

Kalbssteak aus dem Simmental | Kartoffelschaum

Cardoncello-Pilze | Balsamico-Jus

Veal steak from the Simmental | potato foam

cardoncello mushrooms | balsamic jus

*Steak de veau du Simmental | mousse de pommes de terre
champignons cardoncello | jus balsamique*

Limone di Sorrento | vaniglia | cumino

Sorrento Zitronen | Vanille | Kreuzkümmel

Sorrento lemon | vanilla | cumin

Citron de Sorrento | vanille | cumin

CHF 130

5 PORTATE | 5-GANG-MENÜ

CHF 115

4 PORTATE | 4-GANG-MENÜ

CHF 95

3 PORTATE | 3-GANG-MENÜ

Ascona, 24. dicembre 2025