

Silvester

New Year's Eve

31.12.2026

Vegetarisch **Vegetarian**

Kohlrabi | Kapernblätter | Kaffernlimetten-Gemüsereduktion | Yuzuperlen

Kohlrabi | caper leaves | kaffir lime vegetable reduction | yuzu pearls

Cavolo rapa | foglie di cappero | riduzione di vegetali al Kaffir lime | perle di yuzu

— ••• —

Parmentier-Crème | knuspriger Lauch | Crostini | schwarzer Trüffel

Parmentier Crème | crispy leek | crostini | black truffle

Crème Parmentier | porro croccante | crostini | tartufo nero

— ••• —

Raviolo mit Blu ticinese | Gemüsesauce | geröstete Haselnüsse |

Kräuter-Crème | Panko

Blu ticinese raviolo | vegetable sauce | toasted hazelnuts | herb Crème | panko

Raviolo di Blu ticinese | salsa di verdure | nocciole tostate | Crème alle erbe | panko

— ••• —

Petersilienwurzel | Babybrokkoli | Balsamico-Kaviar

Parsley root | baby broccoli | balsamic caviar

Radice di prezzemolo | broccoletti baby | caviale di balsamico

— ••• —

Kartoffelterrinen | Karottenvariation | Wacholderjus

Potato terrine | carrot variation | juniper jus

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 230.00 p.P.

HOTEL EDEN ROC

ASCONA