



Silvestermenü Vegetarisch
New Year's Eve vegetarian menu



RISTORANTE MARINA

CAPODANNO

Carpaccio di barbabietola | finger lime | wasabi
Rote Bete Carpaccio / Fingerlime / Wasabi

Crema di topinambur | castagne caramellate | tartufo bianco
*Topinambur Cremesuppe / karamellisierte Kastanien /
weißer Trüffel*

Risotto Acquerello | yuzu | mandorle | broccoli
Risotto Acquerello / Yuzu / Mandeln / Brokkoli

Pomodoro cotto a bassa temperatura | caffè | dragoncello
*Bei niedriger Temperatur gekochte Tomate / Kaffee /
Estragon*

Tortino di patate affumicate |
cipolla stufata | funghi | olive taggiasche
*Geräuchertes Kartoffel Küchlein /
gedünstete Zwiebel / Champignons / Taggiasca Oliven*

Mousse alla vaniglia del Madagascar | mandarino |
cioccolato extra fondente | caramello salato
*Madagaskar Vanille Mousse / Mandarine /
Zartbitterschokolade / gesalzenes Karamell*

CHF 280

RISTORANTE MARINA

NEW YEAR'S EVE

Beetroot carpaccio | finger lime | wasabi
Carpaccio de betterave / finger lime / wasabi

Jerusalem artichoke cream | caramelised chestnuts |
white truffle
*Crème de topinambour / marrons caramélisés /
truffe blanche*

Risotto Acquerello | yuzu | almonds | broccoli
Risotto Acquerello / yuzu / amandes / brocoli

Tomato cooked at low temperature | coffee | tarragon
Tomate cuite à basse température / café / estragon

Smoked potato pie |
stewed onion | mushrooms | taggiasche olives
*Gâteau de pommes de terre fumées /
Oignon cuit à la vapeur / Champignons de Paris /
Olives Taggiasca*

Mousse alla vaniglia del Madagascar | mandarino |
cioccolato extra fondente | caramello salato
*Madagaskar Vanille Mousse / Mandarine /
Zartbitterschokolade / gesalzenes Karamell*

CHF 280