

VALENTINE'S DAY 2024

HOTEL BERNINA 1865 SAMEDAN

MENU

Seetaufelknöpfe im gerauchertem Schweinbackenspeck auf Kürbiscreme
Bottoni di rana pescatrice in guanciaie affumicato su crema di zucca
Monkfish buttons wrapped in smoked pork cheek lard on pumpkin cream

Calamarata Pasta, Fois Gras, rote Garnelen aus Mazara -Sizilie, Haselnuss Pulver
Calamarata al foie gras, gamberi di Mazara e polvere di nocciole
Calamarata pasta rings, foie gras, red shrimps from Mazara - Sicily, hazelnuts powder

Rotbarbe in Panko Kruste, Gemüse Mirepoix, Bearnaise Sauce, schwarzer Trüffle
Triglia in crosta di panko, mirepoix di verdure, salsa alla Bernese, tartufo nero
Panko crumbed red mullet, veggies mirepoix, bearnaise sauce, black truffle

Millefeuille mit Waldbeeren Creme gefuellt
Millefoglie ripiena di crema ai frutti di bosco
Millefeuille filled with red fruits cream

CHF 130,00

Ohne Getränke / *Bevande escluse* / Exl. beverages

Abendessen im Keiseraal. Musikalische Untermalung mit Giuseppe Serra am Klavier und Singen.
Cena in Sala imperiale, musica dal vivo Giuseppe Serra pianoforte e voce
Dinner in imperial room. Live music by Giuseppe Serra voice and piano.

- Chef Gerardo Romano -