



# NEW YEAR'S EVE MENU



HAPPY NEW YEAR

20  
26



*Tonno scottato, verdure agrodolci e passion fruit*  
Gebratener Thunfisch, süß-saure Gemüse und Passionsfrucht  
Seared tuna, sweet-sour vegetables & passion fruit,

---

*Uovo in camicia, fonduta di formaggio della Val Bregaglia stagionato e spinacio*

Pochiertes Ei, Fondue aus gereiftem Käse aus dem Bergell, Spinat  
Poached egg, Val Bregaglia mature cheese fondue, spinach

---

*Risotto ai gamberi, porro croccante e polvere di capperi*  
Risotto mit Garnelen, knusprigem Lauch und Kapernpulver  
Shrimp risotto, crispy leek & caper dust

---

*Branzino al cartoccio, pomodorini e olive*  
Wolfsbarsch im Pergament, Cherry-Tomaten und Oliven  
Sea bass en papillote, cherry tomatoes & olives

---

*Degustazione di formaggi locali, confettura di pere*  
Käseauswahl aus der Region, Birnenkonfitüre  
Assorted local cheeses & pear jam

---

*Cioccolato, lampone e panettone*  
Schokolade, Himbeere und Panettone  
Chocolate, raspberry & panettone





***Dopo la mezzanotte***  
**Nach Mitternacht**  
**After midnight**

*Calice di champagne con “Cotechino” e “lenticchie”*  
Glas Champagner mit „Cotechino“ und Linsen  
Glass of champagne with “Cotechino” and lentils

*170 chf. pro Person*

(Acqua e caffè compreso  
Wasser und Kaffee inklusive  
water and coffee included)

