

VIGILIA DI NATALE

Sabato, 24 dicembre 2011

Cena dalle ore 19.00



HEILIGABEND

Freitag, 24. Dezember 2011

Abendessen ab 19.00 Uhr

HOLY NIGHT

Saturday, December 24, 2011

Dinner starting from 7 pm

MENÙ

Buffet natalizio

Weihnachtsbüffet

Christmas buffet

* * *

Risotto Carnaroli con carciofi, pomodorini canditi
e scaglie di pecorino

Carnaroli Risotto mit Artischocken, kandierten Kirschtomaten
und Pecorino Käsesplittern

Carnaroli Risotto with artichokes, candied cherry tomatoes
and Pecorino cheese shaves

* * *

Cuore di filetto di manzo affogato al Merlot
con tartufo nero di Norcia

Filet vom Rind in Merlotsauce und schwarzem Trüffel aus Norcia

Beef fillet with Merlot sauce and black truffle from Norcia

* * *

Bianco mangiare con macedonia di frutta esotica
al profumo di zenzero

Weißer Traum mit exotischem Fruchtsalat und Ingwer

White dream with exotic fruit salad and ginger

* * *

* *

*

CHF 95.00 per persona/ pro Person/ per person

NATALE

Domenica, 25 dicembre 2011
Pranzo dalle ore 12.00



WEIHNACHTEN

Sonntag, 25. Dezember 2011
Mittagessen ab 12.00 Uhr

CHRISTMAS

Sunday, December 25, 2011
Lunch starting from 12 am

MENÙ

Timballo d'astice con tartare di mango e riccioli di cocco
Hummertimbale mit Mangotartar und Kokoslöckchen
Lobster timbale with mango tartar and coconut curls

* * *

Ravioli di farina bona al caprino con fonduta di pomodorini
Ziegenkäse Ravioli aus Maismehl mit Kirschtomatensauce
Goat cheese Ravioli made of corn flour with cherry tomato sauce

* * *

Cappone arrosto ripieno alle castagne
Gerösteter Kapaun mit Kastanienfüllung
Roasted capon stuffed with chestnuts

oppure/oder/or

Medaglione di vitello scottato in crosta di mandorle e rosmarino
Sautiertes Kalbsmedaillon in Rosmarin-Mandel-Kruste
Sautéed veal medallion in almond and rosemary crust

* * *

Tronchetto del "Santo Natale"
Weihnachtlicher Baumkuchen
Yule-log

* * *

Panettone con salsa alla vaniglia e cioccolato
Panettone mit Vanille- und Schokoladensauce
Panettone with vanilla and chocolate sauce

* * *

* *

*

CHF 98.00 per persona/ pro Person/ per person

SANTO STEFANO

Lunedì, 26 dicembre 2011

Brunch dalle ore 12.00 alle ore 15.00



STEFANSTAG

Montag, 26. Dezember 2011

Brunch ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

BOXING DAY

Monday, December 26, 2011

Brunch starting from 12 am to 3 pm

BRUNCH

* * *

Ricco buffet di Santo Stefano

Reichhaltiges Büffet zum Stefanstag

Extensive Boxing Day buffet

* * *

* *

*

CHF 75.00 per persona/ pro Person/ per person

31 DICEMBRE 2011

Dalle ore 19.00 lo sfizioso aperitivo
Cenone di San Silvestro
dalle ore 19.45
al Ristorante "Ai Giardini di Sassa"
Musica dal vivo, ballo e... sorprese!



31 . DEZEMBER 2011

ab 19.00 Uhr Aperitif
Silvester Gala Dinner
ab 19.45 Uhr
im Restaurant "Ai Giardini di Sassa"
Live Musik, Tanz und... Überraschungen!

31st DECEMBER 2011

from 7 pm onwards cocktail
New Year's Eve Gala Dinner
from 7.45 pm at the Restaurant "Ai Giardini di Sassa"
Live music, dance and... surprises!

MENÙ

Terrina di fegato d'anatra al Calvados con chutney di mele
Entenleberterrinen mit Calvados und Apfelchutney
Duck liver terrine with Calvados and apple chutney

* * *

Crema d'astice profumata al coriandolo e Rémy Martin
Hummercreme parfümiert mit Koriander und Rémy Martin
Lobster Cream perfumed with coriander and Rémy Martin

* * *

Involtino di sogliola al vapore con salsa ai pistilli di zafferano
Gedünstete Seezungenroulade mit Safransauce
Steamed sole roll with saffron sauce

* * *

Sorbetto allo Champagne con perle di caviale
Champagnersorbet mit Kaviarperlen
Champagne sherbet with caviar pearls

* * *

Filetto di vitello scottato con lamelle di tartufo bianco
Sautiertes Kalbsfilet mit weißem Trüffel
Sautéed veal fillet with white truffle

* * *

Semifreddo ai marron glacé con mandarino e biscotto al Macis
Marron glacé Parfait mit Mandarinen und Mais Biscuit
Marron glacé parfait with mandarins and Macis biscuit

* * *

* *

*

CHF 295.00 per persona/ pro Person/ per person

1° GENNAIO 2012

Brunch dalle ore 12.00 alle ore 15.00



1. JANUAR 2012

Brunch ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

JANUARY 1, 2012

Brunch starting from 12 am to 3 pm

BRUNCH

* * *

Ricco buffet di Santo Stefano
Reichhaltiges Büffet zum Stefanstag
Extensive Boxing Day buffet

* * *

* *

*

CHF 87.00 per persona/ pro Person/ per person