

Menu di capodanno

HAPPY NEW YEAR!

Crocchetta ai porcini

Steinpilzkrokette

Lamelle di barbabietola con cuore di stracchino ed erbe aromatiche con vinaigrette agrodolce di lamponi

Rote-Bete mit Stracchino-Käse und Kräutern an süss-saurer Himbeer-Vinaigrette

...

Risotto bufala blu e tartufo

Risotto mit Blauschimmel-Büffelmozzarella und Trüffel

Guancia al primitivo con crema e chips di topinambur

Guancia (Schweinebacke) an Primitivo mit Topinamburchips- und Creme

oder

Merluzzo su salsa verde con vongole e caviale

Kabeljau an Salsa verde, Venusmuscheln und Kaviar

oder

Spuma di patate con funghi porcini e uovo pochè

Kartoffelschaum mit Steinpilzen und poschiertem Ei

Mousse al panettone con gelato allo zabaione e gel ai canditi

Panettone-Mousse mit Zabaione-Eis und Gel aus kandierten Früchten

CHF 150 pro Person inkl. 1 Glas Champagner

Reservationen werden bis zum 28.12.25 entgegengenommen.
Bei Absagen nach dem 28.12.25 und bei No-Shows wird eine
Stornogebühr von CHF 75 pro Person verrechnet.

RESTAURANT
acasa

Preisangaben in CHF, inkl. MwSt 8.1 %