DOLCE VITA

★ NATALE 2026 ★

25 DICEMBRE · DISPONIBILE A PRANZO E A CENA

25. DEZEMBER · MITTAGS UND ABENDS ERHÄLTLICH

MENÙ DI CARNE

FLEISCHMENÜ

ANTIPASTO · VORSPEISE

Tradizione italiana

Italienische Tradition

Selezione di salumi con salame Milano, prosciutto crudo e mortadella, accompagnata da bruschetta al pomodoro, ricotta salata e Parmigiano.

Auswahl an italienischen Wurstwaren mit Milano-Salami, Rohschinken und Mortadella, dazu Tomaten-Bruschetta, gesalzener Ricotta und Parmigiano.

★

PRIMO · ERSTER GANG

Bosco d’inverno

Winterlicher Wald

Tagliatelle con crema di funghi porcini e speck, profumate all’olio al tartufo.

Tagliatelle mit Steinpilzcreme und Speck, verfeinert mit Trüffelöl.

★

SECONDO · HAUPTGANG

L’arrosto delle feste

Festlicher Braten

Arrosto di manzo con la sua salsa, servito con patate al forno e verdure.

Rinderbraten mit eigener Sauce, serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüse.

★

DESSERT

Cuore caldo di Natale

Warmer Weihnachtsgenuss

Tortino caldo al cioccolato con una pallina di gelato alla vaniglia.

Warmes Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis.

Condividete con noi la magia del Natale, tra sapori, calore e convivialità.

Erleben Sie mit uns den Zauber der Weihnachtszeit - mit Genuss, Wärme und Geselligkeit.

GIRA IL FOGLIO → MENÙ DI PESCE

CHF 85.– A PERSONA · PRO PERSON

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · RESERVATION ERFORDERLICH

DOLCE VITA

★ NATALE 2026 ★

25 DICEMBRE · DISPONIBILE A PRANZO E A CENA

25. DEZEMBER · MITTAGS UND ABENDS ERHÄLTLICH

MENÙ DI MARE

FISCHMENÜ

ANTIPASTO · VORSPEISE

Trittico di mare

Trilogie aus dem Meer

Insalata di polpo, salmone marinato e cocktail di gamberetti.

Oktopussalat, marinierter Lachs und Crevetten-Cocktail.

PRIMO · ERSTER GANG

Colori del Mediterraneo

Farben des Mittelmeers

Paccheri ai crostacei con datterini gialli e rossi e basilico.

Paccheri mit Krustentieren, gelben und roten Datteltomaten und Basilikum.

SECONDO · HAUPTGANG

Il dono del pescatore

Geschenk des Fischers

Roll di branzino al forno ripieno di verdure, con salsa di pane, olive e capperi in polvere, servito con patate al forno.

Im Ofen gebackene Wolfsbarschroulade mit Gemüsefüllung, Brotsauce, Oliven und Kapernpulver, serviert mit Ofenkartoffeln.

DESSERT

Cuore caldo di Natale

Warmer Weihnachtsgenuss

Tortino caldo al cioccolato con una pallina di gelato alla vaniglia.

Warmes Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis.

Condividete con noi la magia del Natale, tra sapori, calore e convivialità.

Erleben Sie mit uns den Zauber der Weihnachtszeit - mit Genuss, Wärme und Geselligkeit.

MENÙ DI CARNE ← GIRA IL FOGLIO

CHF 95.– A PERSONA · PRO PERSON

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA · RESERVATION ERFORDERLICH