RESTAURANT DOLCE VITA

Silvester

2026 / 2027

FLEISCHMENÜ

Prosecco zur Begrüssung
Ein Glas Prosecco zum Empfang.

Gruss aus der Küche
Ein kleiner Gruss aus der Küche.

Vorspeise nach italienischer Art
Salame Napoli, Salame Milano und Rohschinken,
Tomatenbruschetta, ein Büffelmozzarella-Bällchen
und Parmigiano Reggiano.

Erster Gang
Steinpilzrisotto mit Salsiccia
und Parmesanchips.

Zweiter Gang
Rinderbraten mit eigener Bratensauce,
dazu Gemüse und Ofenkartoffeln.

Dessert
Dekonstruierter Babà mit Chantillycreme
und frischen Früchten.

Tradition um Mitternacht
Zampone und Cotechino mit Linsen.

CHF 110.–

pro Person

Reservation erforderlich

RESTAURANT DOLCE VITA

Silvester

2026 / 2027

FISCHMENÜ

Prosecco zur Begrüssung
Ein Glas Prosecco zum Empfang.

Gruss aus der Küche
Ein kleiner Gruss aus der Küche.

Vorspeise aus dem Meer
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Crevetten und Oktopus, grünen Oliven und Kartoffeln, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und Petersilie.

Erster Gang
Paccheri mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen, dazu Cherrytomatencreme, Zitronenzesten und Petersilienöl.

Zweiter Gang
Bernsteinmakrelenfilet mit Kichererbsen-Hummus, sautiertem Spinat und Herzoginkartoffeln.

Dessert
Dekonstruierter Babà mit Chantillycreme und frischen Früchten.

Tradition um Mitternacht
Zampone und Cotechino mit Linsen.

CHF 120.–

pro Person

Reservation erforderlich

RESTAURANT DOLCE VITA

Silvester

2026 / 2027

VEGETARISCHES MENÜ

Prosecco zur Begrüssung
Ein Glas Prosecco zum Empfang.

Gruss aus der Küche
Ein kleiner Gruss aus der Küche.

Vorspeise
Kartoffel-Zucchetti-Törtchen
mit Parmesanfondue.

Erster Gang
Mit Kürbis gefüllte Ravioli
an Steinpilzsauce mit Marroni.

Zweiter Gang
Geröstete Aubergine, gefüllt mit
Kichererbsen, Tomaten und Basilikum,
auf Peperonicreme mit schwarzem Olivenpulver.

Dessert
Dekonstruierter Babà mit Chantillycreme
und frischen Früchten.

Tradition um Mitternacht
Italienische Linsen zum Jahreswechsel.

CHF 100.–

pro Person

Reservation erforderlich