



HOTEL & SPA
INTERNAZIONALE
— BELLINZONA —

Weihnachtsmenü

Aperitif

Prosecco Glas, zweierlei Tatar, Thunfisch und Fassona-Rind

* * *

Vorspeise

Rohschinken aus Piora, Lauch-Kürbis-Blätterteiggebäck mit Taleggiosauce,
lauwarmer Tintenfischsalat

* * *

Erster Gang

Carnaroli-Risotto an Champagne, Jakobsmuscheln und Meeresspargel

* * *

Zweiter Gang

Tortellini gefüllt mit Ricotta Käse in Brühe

* * *

Hauptgang

Rinderfilet nach «Wellington Art» (Medium), mit Gemüsekranz und Bratkartoffeln

* * *

Dessert

Gefüllter Panettone oder Pandoro (weisse Creme), serviert mit einer Kugel Nusseis



Komplettes Menü CHF 70.-

