



HOTEL & SPA
INTERNAZIONALE
— BELLINZONA —



Silvestermenü

Willkommens-Aperitif mit Standing Buffet – zwischen 19:30 Uhr und 20:30 Uhr

Vorspeise

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mariniert an Limette und rosa Pfeffer
mit rotem Garnele-Tartar
Foie gras Kirschen mit Brioche
Büffelmilch-Mozzarella-Rolle mit Rucola und Tessiner Trockenfleisch
Saisongemüseflan

* * *

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Parmesan-Krokant serviert in einem Brotlaib

* * *

Zweierlei warme Vorspeisen

Frische Paccheri mit Seeteufelragout
Spargelcreme-Risotto mit knusprigem Speck an Datteltomatenbutter

* * *

Hauptgang

Bei niedriger Temperatur gekochtes, tranchiertes Schweizer Kalbsfilet an einer Reduktion von Barolo
mit Kartoffelgratin und karamellisiertem Gemüse

* * *

Dessert

Dreierlei Dessert (Weihnacht-Baumstamm, gefüllter Panettone und Pandoro)

Komplettes Menü CHF 110.-

Alternativ dazu:

Fondue Chinoise nach Belieben vom Rind, Truthahn und Pferd zu CHF 68.-,
inklusive Aperitif und Dessert

Nach Mitternacht: Linsen und gekochte Schlackwurst für alle



Der Abend wird durch DJ Máximo begleitet

Für Reservation: 091/835.44.20 oder info@hotel-internazionale.ch

