



— SAN SILVESTRO —

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr!

**BIANCHI**

# – HAPPY 2020 –

Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend und geniessen Sie  
unser festliches Silvestermenü.

## VINI

Il Pino di Biserno 2017

Toscana igt

Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Tenuta di Biserno – Toscana

Champagne brut vintage 2008/09

Chardonnay, Pinot noir

Thiénot – Champagne

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Chardonnay, Pinot noir

Ruinart – Champagne

# MENÙ

## Amouse Bouche

Erbsen-Panna Cotta, Gambero Rosso-Tatar,  
Kürbis, Sauerrahm und blaue Kartoffelchips

\*\*\*

Coda d'astice con crema di topinambur, zuppa miso,  
aglio nero e maionese al wasabi

Hummerschwanz mit Topinamburpüree, Misosuppe,  
schwarzem Knoblauch und Wasabimayonnaise

\*\*\*

Crema di cavolo riccio con cozza, tataro di seppia e granchio

Grünkohlcrèmesuppe mit Miesmuscheln, Seppia-Tatar und Krabben

\*\*\*

Sorbetto alla zucca con chips di mela verde,  
formaggio di capra e crescione atsina

Kürbissorbet mit Granny Smith Apfelchips, Ziegenfrischkäse und Atsinakresse

\*\*\*

Filetto di rombo al vapore con crema di pastinaca e patate, cardoncelli  
grigliati, essenza di cavolo rosso e polvere di capperi

Pochiertes Steinbuttfilet mit Pastinaken-Kartoffelpüree, grillierte Kräuterseitlinge,  
rote Kabis Essenz und Kapernsand

\*\*\*

## Variatione al cioccolato

Schokoladenvariationen

**pro Person 175.00**

(Preis in CHF inkl. MwSt.)

**BIANCHI**

Limmatquai 82 8001 Zürich +41 44 262 98 44  
info@ristorante-bianchi.ch ristorante-bianchi.ch