



# HAPPY 2022

Feiern Sie mit uns, genießen  
Sie unser festliches Silvestermenü  
und rutschen Sie gemeinsam  
mit uns ins neue Jahr.

**BIANCHI**

# MENÙ

## Amouse Bouche

Gebackene Pulpobällchen, Kichererbsenpüree, geschmorte Endivien, Calamaretti  
mit Bellini-Begleitung

\*\*\*

## Triologia di crostacei al levistico, crema di finocchio vanigliato, spugna di rapa rossa e gelatina all'arancia

Krustentier-Trilogie (Scampi, rote Crevetten, Hummer) mit Maggikraut,  
Fenchelcrème mit Vanille, Randenschaum und Orangengelée

\*\*\*

## Crema di topinambur con uovo a 64°, caviale rosso e melanzana all'olio al dragoncello

Topinamburcrèmesuppe mit Onsen-Ei gegart bei 64°, rotem Kaviar, Aubergine und Estragonöl

\*\*\*

## Mousse al gorgonzola su composta di pere con crumble di noci, fiori di anice e chips al miele

Gorgonzolamousse auf Birnenkompott mit Walnusscrumble, Anisblüte und Honigchips

\*\*\*

## Filetto di pescatrice allo zafferano con purea di patata dolce, crema di spinaci, funghi pioppini, salsa alle vongole

Pochiertes Seeteufelfilet mit Safran, Süsskartoffelpüree,  
Spinatcrème, Pioppini-Pilzen und Venusmuschelsauce

\*\*\*

## Bignè al mascarpone su crema inglese con cioccolato fondente, arancia candita e pistacchi di Bronte

Bignè gefüllt mit Mascarpone auf lauwarmer Crema Inglese  
mit Schokolade, kandierte Orangen und Bronte-Pristaziein

**pro Person 185.00**  
(Preis in CHF inkl. MwSt.)