



Weihnachtsmenu
25. und 26. Dezember 2018

Aperitifempfehlung:

Weihnachtsstern

Prosecco mit Hibiskusblüte

CHF 11.00

Menu 1:

Merlot-Weissweinschaumcrème

Schweinsfilet in Pistazienkruste an schwarzem Trüffeljus

Pommes duchesse-Truffes

Babygemüse

CHF 39.50

Menu 2:

Merlot-Weissweinschaumcrème

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Bernaise

Pommes duchesse-Truffes

Babygemüse

CHF 41.50

Dessert :

Weihnachts-Überraschungsdessert

Sinfonie von Süssen Überraschungen unseres Pâtissier

CHF 12.50

«momenti di passione...»

Wir wünschen Ihnen ein frohes & gesundes Jahr 2019!
Fam. Frapolli & Mitarbeitende



Benvenuto dello Chef
Kreationen von unserem Küchenchef

Champagnerschaum Suppe

Hausgemachte Steinpilzravioli

auf Safranschaum und Süsskartoffelchips

Jakobsmuscheln in Butter gebraten

auf Limetten Risotto mit Mango-Avocado Würfeln

Granatapfelsorbet

mit Prosecco

Kalbsfiletmedaillons in schwarzer Trüffel-Pistazienkruste

auf leichtem Trüffeljus

Rotweinrisotto

Babygemüse

Farbenfrohe Dessertvariation

Dessert Variation "Casa Frapolli"

«momenti di passione...»

Wir wünschen Ihnen ein frohes & gesundes Jahr 2019!
Fam. Frapolli & Mitarbeitende