



# CERVO CHRISTMAS DINNER



## MADRE NOSTRA

### INIZIO

Gebirgsforelle | Eingelegte Zucchini | Basilikumöl | Gebrannte Zitrone  
Mountain Trout | Pickled Zucchini | Basil Oil | Burnt Lemon  
Truite de Montagne | Courgette Marinée | Huile de Basilic | Citron Brûlé

### PRIMO

Pilzravioli in Brühe | Birnenkompott | Schwarzer Trüffel  
Mushroom Ravioli in Broth | Pear Compote | Black Truffle  
Raviolis aux Champignons en Bouillon | Compote de Poire | Truffe Noire

### SORBETO

Mandarinensorbet mit Proseccospritzer  
Tangerine Sorbet with Prosecco Splash  
Sorbet Mandarine avec Eclat de Prosecco

### SECONDO

Geschmorte Kalbsbäckchen | Geröstete Karotten | Selleriepüree  
Weisser Trüffel | Chianti Jus  
Braised Veal Cheeks | Roasted Carrots | Celery Root Mousline  
White Truffle | Chianti Jus  
Joue de Veau Braisée | Carottes Rôties | Mousseline de Céleri-Rave  
Truffe Blanche | Jus de Chianti

### FORMAGGIO

Ziegenkäse | Gereifter Balsamico aus Modena | Marinierte Feigen  
Goat Cheese | Modena Aged Balsamic | Marinated Figs  
Fromage de Chèvre | Balsamique Vieilli de Modène | Figs Marinées

### DOLCE

Traditioneller Panettone | Dunkle Schokoladenmousse  
Clementine | Pistaziencrisp  
Traditional Panettone | Dark Chocolate Mousse  
Clementine | Pistachio Crisp  
Panettone Traditionnel | Mousse au Chocolat Noir  
Clémentine | Croquant de Pistache

220 CHF per person incl. VAT | 110 CHF for kids up to 12 years incl. VAT



CERVO

# CERVO CHRISTMAS DINNER

LOVE  
FROM  
CERVO

## MADRE NOSTRA

vegetarian

### INIZIO

Gegrillte Aubergine | Eingelegte Zucchini | Basilikumöl | Gebrannte Zitrone  
Grilled Eggplant | Pickled Zucchini | Basil Oil | Burnt Lemon  
Aubergine Grillée | Courgette Marinée | Huile de Basilic | Citron Brûlé

### PRIMO

Pilzravioli in Brühe | Birnenkompott | Schwarzer Trüffel  
Mushroom Ravioli in Broth | Pear Compote | Black Truffle  
Raviolis aux Champignons en Bouillon | Compote de Poire | Truffe Noire

### SORBETO

Mandarinen-Sorbet mit Proseccospritzer  
Tangerine Sorbet with Prosecco Splash  
Sorbet Mandarine avec Eclat de Prosecco

### SECONDO

Sellerie-Millefeuille | Weisser Trüffel | Gemüsejus  
Celery Millefeuille | White Truffle | Vegetable Jus  
Millefeuille de Céleri | Truffe Blanche | Jus de Légumes

### FORMAGGIO

Ziegenkäse | Gereifter Balsamico aus Modena | Marinierte Feigen  
Goat Cheese | Modena Aged Balsamic | Marinated Figs  
Fromage de Chèvre | Balsamique Vieilli de Modène | Figues Marinées

### DOLCE

Traditioneller Panettone | Dunkle Schokoladenmousse  
Klementine - Pistaziencrisp  
Traditional Panettone | Dark Chocolate Mousse  
Clementine | Pistachio Crisp  
Panettone Traditionnel | Mousse au Chocolat Noir  
Clémentine | Croquant de Pistache

220 CHF per person incl. VAT | 110 CHF for kids up to 12 years incl. VAT



CERVO