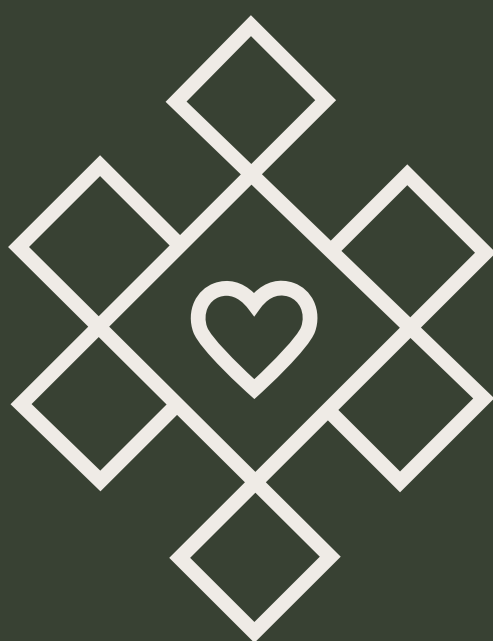




CERVO CHRISTMAS DINNER

MADRE NOSTRA

INIZIO

Sizilianische Gambero Rosso | Burrata | Blutorange | Basilikum
Sicilian Gambero Rosso | Burrata | Blood Orange | Basil
Gambero Rosso de Sicile | Burrata | Orange Sanguine | Basilic

PRIMO

Wildgansravioli | Himbeeren | Schwarzer Trüffel | Barolojus
Wild Goose Ravioli | Raspberries | Black Truffle | Barolo Jus
Ravioli d'Oie | Framboises | Truffe Noire | Jus de Barolo

SORBETO

Granatapfelgewürzsorbet | Franciacorta
Pomegranate Spice Sorbet | Franciacorta
Sorbet à la Grenade Épicée | Franciacorta

SECONDO

Knusprige Entenbrust | Geschmorter Rotkohl
Kartoffelmousseline | Weissler Trüffel | Orangenjus
Crispy Duck Breast | Braised Red Cabbage
Potato Mousseline | White Truffle | Orange Juice
Magret de Canard Croustillant | Chou Rouge Braisé
Mousseline de Pommes de Terre | Truffe Blanche | Jus d'Orange

FORMAGGIO

Robiola Roccaverano | Berg-Akazienhonig | Birne
Robiola Roccaverano | Mountain Acacia Honey | Pear
Robiola Roccaverano | Miel d'Acacia de Montagne | Poire

DOLCE

Piemonteser Haselnussmouse | Mascarpone
Biskuit | Karamellisierte Haselnüsse | Kakao
Piedmontese Hazelnut Mousse | Mascarpone
Biscuit | Caramelized Hazelnuts | Cacao
Mousse aux Noisettes du Piémont | Mascarpone
Biscuit | Noisettes caramélisées | Cacao

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



CERVO