

# SILVESTERMENÜ

2026 · 2027

Restaurant Rössli «al Cavallino»

## IL BENVENUTO

### Un saluto dalla cucina di Angelo

*Ein persönlicher Gruss aus unserer Küche*



## IL PRIMO INCONTRO

### Lachstatar

auf Cime-di-Rapa-Crème mit knusprigem, goldbraunem Brot

*Roero Arneis Malvirà Biologico DOCG*

*Frisch, floral und mineralisch – mit feiner Frucht und eleganter Säure.*



## ANIMA ITALIANA

### Cappellaccio, gefüllt mit Cacio e Pepe

mit knusprigem Guanciale und Burrata-Schaum

*Poggio alle Gazze IGT · Tenuta dell'Ornellaia*

*Elegant und vielschichtig – feine Kräuterwürze, Frische und cremiger Schmelz.*



## MARE

### Tonno in crosta di sesamo

auf Passionsfrucht-Safran-Sauce

*Lugana Riserva Menasasso*

*Strukturiert und mineralisch – mit reifer Frucht und feiner, anhaltender Frische.*



## TERRA

### Geschmorte Kalbsbäckchen

auf Kartoffel-Steinpilz-Velouté · karamellisierte Kastanien · Pugliese-Tarallo-Crumble

*Le Serre Nuove dell'Ornellaia · Toscana IGT*

*Kraftvoll und elegant – dunkle Frucht, feine Würze und seidige Tannine.*



## MEZZANOTTE

### Dolce di Mezzanotte

Premium Weinbegleitung · optional · 4 ausgewählte Weine · je 1 dl

CHF 59.– pro Person

Ab 19.00 Uhr wird der erste Gang serviert.

Um Mitternacht stossen wir gemeinsam mit einem Glas Prosecco auf das neue Jahr an.

Anschliessend begrüssen wir 2027 mit einem Feuerwerk.

**Silvestermenü CHF 129.– pro Person**