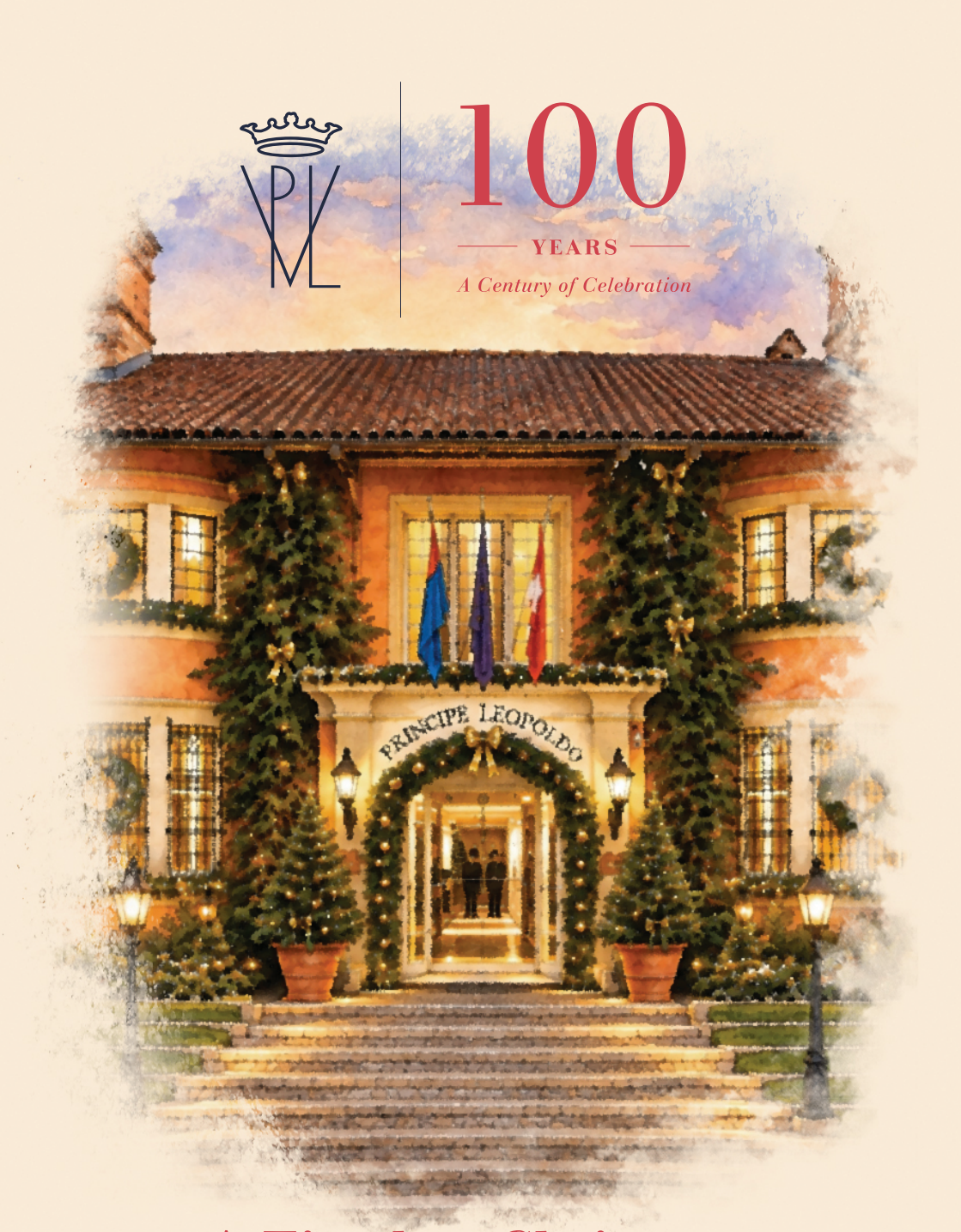
100

YEARS

A Century of Celebration



A Timeless Christmas

MENU di SANTO STEFANO

Menu di Santo Stefano

Stuzzichino a tavola di benvenuto
Kleiner Willkommensgruß aus der Küche

Salmone Swiss Lachs marinato con gazpacho di lattuga, quinoa e caviale croccante
Marinierter Swiss Lachs mit Salat-Gazpacho, Quinoa und knusprigem Kaviar

Gnocchetti di patate e zucca rosolati con balsamico di ciliegie e tartufo nero
Gebratene Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Kirsch-Balsamico und schwarzem Trüffel

Corba rossa croccante al punto rosa con pastinaca e salsa alle ostriche
Knuspriger Roter Umberfisch, innen zart rosa gebraten, mit Pastinake und Austernsauce

oppure

Crudo e cotto di manzo al midollo e scalogno fermentato
Rohes und gegartes Rindfleisch mit Knochenmark und fermentierter Schalotte

Cioccolato Or Noir, pera e nocciola
Or Noir Schokolade, Birne und Haselnuss

Il tronchetto tradizionale di Santo Stefano
Traditioneller Baumkuchen zum Stephanstag

170.-CHF pp
(Bevande escluse | *Getränke nicht inbegriffen)*

Info e prenotazioni: **+41 91 985 88 55 | info@leopoldohotel.com**