



RISTORANTE ORSINI

MENU PER LA VIGILIA DI NATALE

DOMENICA, 24 DICEMBRE 2017



MOSAICO DI FEGATO D'ANATRA ALL'ARMAGNAC
CHUTNEY DI MELE E FICHI
BRIOCHE

Entenleber-Mosaik an Armagnac
Apfel-Feigenchutney, Brioche



ESSENZA DI POMODORO CON POLPETTINE DI BASILICO

Tomaten-Essenz mit Basilikumklösschen



MEZZO ASTICE SU PUREA DI CARCIOFO

PUNTE D'ASPARAGI VERDI

SALSA ALLO CHAMPAGNE

Halber Hummer auf Artischockenpüree

Grüne Spargelspitzen

Champagner-Sauce



MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO «BLACK ANGUS»
SALSA AL BAROLO CON PROFUMO DI ACETO BALSAMICO
PATATE DUCHESSA

BOUQUET DI VERDURE INVERNALI

Sautiertes Rindsfiletmedaillon «Black Angus»

Barolo-Sauce mit Balsamico parfümiert

Duchesse-Kartoffeln

Winterliches Gemüsebouquet



SEMIFREDDO AL PANPEPATO E FILETTINI DI MANDARINI MARINATI

Lebkuchen-Eisparfait mit marinierten Mandarinenfilets

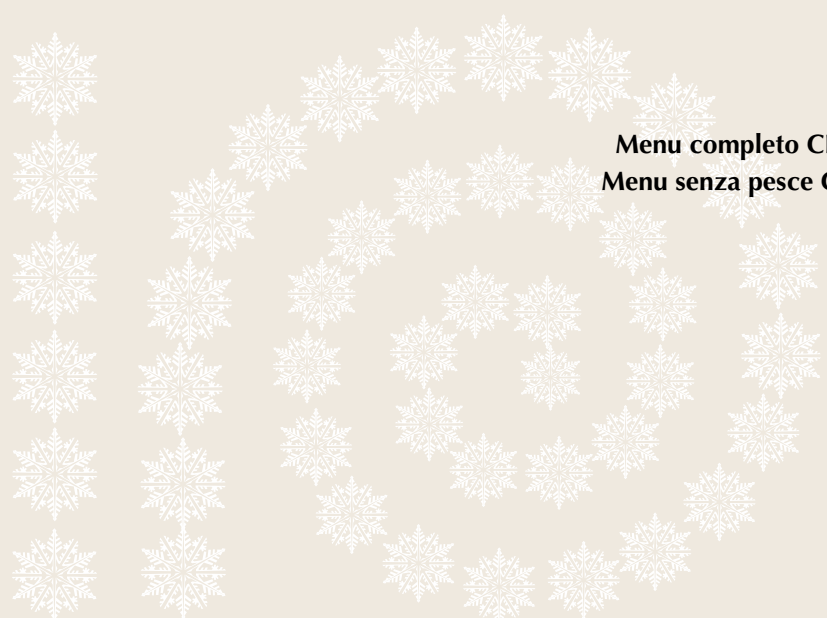


BISCOTTI NATALIZI

Weihnachtsgebäck

Menu completo CHF 158.—

Menu senza pesce CHF 138.—





RISTORANTE ORSINI

MENU DI NATALE LUNEDI, 25 DICEMBRE 2017



TARTARA DI SALMONE E TONNO CON WASABI E RAFANO BIANCO
TOAST E BURRO

Lachs- und Thunfischtatar mit Wasabi und weissem Meerrettich
Toast und Butter

oppure

TRANCIA DI FEGATO D'OCA SALTATO AL PORTO ROSSO
GALLETTE DI PATATE DOLCI

Sautierte Gänseleber-Tranche an Portwein
Süskartoffel-Galette



CAPPUCCINO DI POLLO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Geflügelschaumsuppe mit weissem Alba-Trüffel



INVOLTINO DI FILETTO DI SOGLIOLA CON ARAGOSTE GRIGLIATE
SALSA AL PERNOD

RISO ALLO ZAFFERANO

FINOCCHI BRASATI ALLE PICCOLE VERDURE

Pochierte Seezungenroulade und grillierte Languste
Pernod-Sauce

Safranreis

Fenchel mit Gemüse-Brunoise

oppure

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA VERDE

SALSA ALLE ERBE

TORTINO DI PATATE

LEGUMI GLASSATI

Kalbsfilet im Wirsingmantel

Kräuterjus

Kartoffelküchlein

Glasiertes Wurzelgemüse



ROTOLINO D'ANANAS ALLA MOUSSE DI COCCO
COULIS DI MANGO

Ananasroulade mit Kokosnussmousse

Mango-Coulis



BISCOTTI NATALIZI

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 114.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI

VI PROPONIAMO ANCHE LA NOSTRA CARTA À LA CARTE

Verehrte Gäste

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere à la carte Karte an



RISTORANTE ORSINI

MENU DI SAN SILVESTRO

DOMENICA, 31 DICEMBRE 2017



COPPA DI CHAMPAGNE
Glas Champagner



CODE D'ARAGOSTA SU LETTO D'AVOCADO
EMULSIONE D'OLIO D'OLIVA E LIMONE
INSALATA INVERNALE IN FOGLIE
Langusten auf Avocadobett
Olivenöl-Limetten-Emulsion
Wintersalat



ESSENZA DI CODA DI BUE AL MADEIRA INVECCHIATO
Oxtail mit Madeira



FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE
SU PUREA DI PISELLI CON SALSA ALLO CHAMPAGNE
Gedünstetes Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste
auf Erbsenpüree an Champagner-Sauce



DUO DI FILETTI DI VITELLO E MANZO
SALSA AL VINO ROSSO E CREMA LEGGERA CON SPUGNOLE
PERLE DI PATATE ROSOLATE
BOUQUET DI VERDURE
Sautiertes Rinds- und Kalbsfiletmignon
Rotweinsauce und Morchelrahmsauce
Gebratene Kartoffelperlen
Gemüsebouquet



BRIE DE MEAUX AL TARTUFO
PANE AI FICHI E NOCI
Brie de Meaux mit Trüffel
Feigen-Nussbrot



TORTA AL CIOCCOLATO SVIZZERO
GELATO AL PAPAVERO E SESAMO
Schweizer Schokoladenkuchen
Mohn-Sesam-Glace



MIGNARDISES
Mignardises

Menu completo CHF 195.—
Menu senza pesce CHF 175.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI

VI INFORMIAMO CHE LA CENA SARÀ SERVITA A PARTIRE DALLE ORE 20.00
PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI +41 44 215 27 27

Verehrte Gäste

Gerne erwarten wir Sie um 20.00 Uhr für das Nachtessen
Für Ihre Reservation erreichen Sie uns telefonisch: +41 44 215 27 27



RISTORANTE ORSINI

MENU DI CAPODANNO

LUNEDI, 1 GENNAIO 2018



TRITTICO DI CARPACCIO DI TONNO, SALMONE E CAPESANTE CON GUARNIZIONE
Dreierlei Carpaccio vom Thunfisch, Lachs und Jakobsnüssen mit Garnitur

oppure

RISOTTO MANTECATO AL MASCARPONE CON FUNGHI PORCINI
Mascarpone-Risotto mit Steinpilzen



CREMA DI LENTICCHIE CON SALPICON D'ASTICE
Linsencremesuppe mit Hummer-Salpikon



MEDAGLIONI DI ROSPO IN MANTELLO DI PROSCIUTTO DI PARMA
PATATE NOCCIOLE DORATE
RATATOUILLE

Seeteufel-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken
Gebratene Nusskartoffeln
Ratatouille

oppure

FILETTO DI MANZO «WELLINGTON»
PATATE MOUSSELINE AL PROFUMO DI TARTUFO
DUO DI VERDURE

Rindsfilet «Wellington»
Mousseline-Kartoffeln parfümiert mit Trüffel
Zweierlei Gemüse



VARIAZIONE DI DOLCI
Dessert-Variation



MIGNARDISES
Mignardises

Menu completo CHF 109.—

Menu senza zuppa CHF 92.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI
VI PROPONIAMO ANCHE LA NOSTRA CARTA À LA CARTE

Verehrte Gäste
Gerne bieten wir Ihnen auch unsere à la carte Karte an