Grand Hotel
Villa Castagnola

Heiliger Abend

Christmas Eve

Montag, 24. Dezember 2018

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu

Apéro mit köstlichen Häppchen
Aperitif with delicious amuse-bouches

Bernsteinmakrelen-Carpaccio an Zitrone,
Tropea-Zwiebel und Bottarga-Scheiben
Amberjack carpaccio with lemon,
Tropea onion and thin layers of bottarga

Dampfgegarte Meeres-Symphonie
auf Cannellini-Bohnenmousseline und Rosmarin-Sud
Steamed marine symphony
on Cannellini beans mousseline and rosemary infusion

Kalbsfilet an schwarzem Trüffel
mit geräucherten Kartoffeln
Veal fillet with black truffle and smoked potatoes

Pekannuss-Törtchen an Lebkucheneis
und Mandarinensauce
Pecan tartlet with gingerbread icecream
and tangerine sauce

CHF 100.- pro Person (Getränke exklusiv)
CHF 100.- per person (beverage not included)

Grand Hotel
Villa Castagnola

Weihnachtsessen

Christmas Lunch

Dienstag, 25. Dezember 2018

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu

Entenleber-"Torchon" mit Birnenkompott
Foie gras "torchon" with pear compote

Raviolo mit Hummer und seiner Brühe
an Zitrusfruchtdüften
Raviolo with lobster and its consommé
scented with citrus fruits

Lachs-Balik mi-cuit und leicht geräuchert
auf roten Beetescheiben an Senfmayonnaise
Salmon Balik mi-cuit and slightly smoked
on beetroot slivers with mustard mayonnaise

Lammkarrée an Kräutern,
Katoffelpüree und Saisongemüse
Lamb rack coated with herbs,
potato purée and seasonal vegetables

Passionsfrucht-Delizie mit Mascarpone,
Kakaobohnen und Sternanis-Essenz
Passion fruit delicacy with mascarpone,
cocoa beans and star anise essence

CHF 125.- pro Person (Getränke exklusiv)
CHF 125.- per person (beverage not included)

Grand Hotel
Villa Castagnola

Silvester Abendessen

New Year's Eve Dinner

Montag, 31. Dezember 2018

LE RELAIS
GOURMET RESTAURANT

Menu

Reichhalter Champagner Apéro mit Austern und Kaviar
Rich Champagne aperitif with oysters and caviar

Hummermedaillons auf Guacamole
Lobster medallions on guacamole

Pfifferlingssuppe mit Kastanienstückchen
Chanterelle soup with chestnut morsels

Ofengebratene Perlhuhnbrust auf Puffmais-Püree
Oven roasted guinea fowl breast on puffed corn purée

Duett von Wolfsbarsch und Jakobsmuschel
mit Kartoffelvariation und Kürbiscreme
Seabass and scallop duo with potato variation
and pumpkin cream

Rindsfilet mit Gänseleberschnitzel
an Périgord Trüffel
Beef fillet with goose liver escalope and Périgord truffle

Kokosnuss-Sorbet mit Sesam-Yuzu-Knusper
und Champagner-Creme
Coconut sherbet with sesame and yuzu brittle,
Champagne cream

CHF 330.- pro Person (Getränke exklusiv)
CHF 330.- per person (beverage not included)