BELVEDERE
LOCARNO

SILVESTERGALA 2026

Aperitif mit Champagner und Häppchen von unserem Chef

Canaria-Käse-Crème brûlée, Carpaccio vom Presalé-Kalb,
geröstete Haselnüsse, Feldsalate und Portwein-Reduktion

Ravioli del Plin gefüllt mit Kürbis und Mascarpone, Creme aus Parmigiano Reggiano und Foie gras,
Amaretto-Balsamico-Essig von Terreni alla Maggia

Steinbutt-Röllchen mit Pioppini Pilzen,
Champagnersauce und Saisongemüse-Perlen

Basilikum-Yuzu-Sorbet

Kalbslende in Macadamianuss-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus,
Artischocken, Topinambur und Kartoffel-Millefeuille

Blätterteig, salziger Biskuit, luftige Vanillemousse,
karamellisierter Windbeutel und Kakaoschlagsahne

Musikalische Live-Unterhaltung

CHF 240 pro Person