BELVEDERE
LOCARNO

SAINT SILVESTRE 2026

Apéritif au Champagne et amuse-bouche du Chef

Crème brûlée de Canaria, carpaccio de veau presalé, noisettes torréfiées,
salades des champs et réduction au Porto rouge

Ravioli Plin farcis à la courge et au mascarpone, crème de Parmigiano Reggiano et foie gras,
vinaigre balsamique des Terreni alla Maggia à l'amaretto

Roulade de turbot aux champignons pioppini, sauce au Champagne
et sphères de légumes de saison

Sorbet au basilic et au yuzu

Longe de veau en croûte de noix de macadamia et d'herbes aromatiques,
jus au romarin, artichauts, topinambours et millefeuille de pommes de terre

Pâte feuilletée, biscuit salé, nuage à la vanille,
chou caramélisé et crème fouéttée au cacao

Animation musicale live

CHF 240 par personne