Menu di San Silvestro

Donnerstag, 31.Dezember 2026

à Fr. *76.—pro Person

Insalata Gourmet con gamberoni all'Anice

Eine frische und aromatische Komposition aus Nüsslisalat, knackigem Fenchel, saftigen Orangen, Walnüssen und Puntarelle (knackigen, leicht herben Spitzen vom italienischen Zichoriensalat), veredelt mit flambierten Crevetten in italienischem Anislikör und serviert mit knusprigen Brotstreifen.

Medaglioni di Filetto di Manzo con porcini e crema di Grana Padano dop

Zart gebratene Rindsfilet Medaillons, veredelt mit aromatischen Steinpilzen und angerichtet auf einer samtigen Grana Padano-Creme. Dazu serviert: buntes saisonales Gemüse und goldbraun gebackene Kräuterkartoffeln.

Duetto San Silvestro

Tiramisù al Panettone, das klassische italienische Dessert neu interpretiert mit aromatischem Weihnachtsgebäck, trifft auf eine elegante Panna Cotta al Limoncello, verfeinert mit dem frischen Geschmack des berühmten Zitronenlikörs. Ein süsser Abschluss, der das alte Jahr stilvoll verabschiedet und das neue genussvoll begrüsst.

* Der Menüpreis ist fix; einzelne Gänge daraus werden à-la-carte berechnet.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch in unserem Restaurant und wünschen Ihnen einen wunderbaren Start in ein glückliches, gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Geschäftsleitung Il Faro und das gesamte Team

*inkl. MwSt