



HOTEL EDEN ROC
ASCONA

MENU DELLA VIGILIA DI NATALE

Carpaccio di salmone svizzero marinato, caviale Oona con agrumi, germogli e panna acida
*Carpaccio von mariniertem Schweizer Lachs, Oona Kaviar mit Zitrusfrüchten,
Sprossen und Sauerrahm*



Consommé di cappone aromatizzato al cognac
con tortellini alla farina di polenta rossa e lamelle di castagne
Kapaun Brühe mit Cognac verfeinert, Tortellini aus rotem Polenta Mehl und Kastanien



Filetto di rombo con verdure croccanti all'aneto, salsa allo champagne e crescione
Filet vom Steinbutt, knuspriges Gemüse an Dill, Champagnersauce und Kresse



Filetto di manzo alla Wellington con purea di patate tartufate, baby verdure e jus al tartufo
Rinderfilet Wellington, Kartoffelpüree mit Trüffel und seinem Jus, Baby Gemüse



Panettone con crema chantilly
Panettone mit Chantilly Creme

CHF 130

4 portate senza 2° portata CHF 115
4-Gang-Menü ohne den 2° Gang - CHF 115



HOTEL EDEN ROC
ASCONA

CHRISTMAS EVE MENU

Carpaccio of marinated Swiss salmon, Oona caviar with citrus fruits, sprouts and sour cream
Carpaccio de saumon suisse mariné, caviar d'Oona aux agrumes, pousses et crème aigrelette



Consommé of capon scented with cognac, red polenta flour tortellini and chestnut
Consommé de chapon aromatisé au cognac avec tortellini à la farine de polenta rouge et châtaigne



Fillet of turbot with crispy dill vegetables, champagne sauce and watercress
Filet de turbot avec légumes croquants à l'aneth, sauce au champagne et cresson



Beef Wellington with truffle mashed potatoes, baby vegetables and truffle jus
Filet de bœuf Wellington avec purée de pommes de terre aux truffes, petits légumes et jus de truffe



Panettone with Chantilly creme
Panettone avec crème Chantilly

CHF 130