



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## MENU DI NATALE

Petto d'anatra marinato con spezie invernali, filetti d'arancio,  
radicchio tardivo con vinaigrette allo sciroppo d'acero  
*Entenbrust marinierte mit Wintergewürzen, Orangenfilets,  
Radicchio und Ahornsirup-Vinaigrette*



Zuppa al vino bianco con capesante, carciofi e olio al cerfoglio  
*Weissweinschaumsuppe mit Jakobsmuscheln, Artischocken und Kerbelöl*



Gnocchi di patate dolci con fonduta al Brie de Meaux e tartufo nero  
*Süßkartoffel-Gnocchi mit Brie de Meaux und schwarzem Trüffel*



Carré di vitello con salsa alla senape, timballo di polenta mantecata al lardo e cardoncelli  
*Kalbsskarree mit Senfsauce, Polenta-Timbale mit Speck und Kräuter-Seitling*



Tronchetto di Natale con crema alla Gianduia e frutti di bosco  
*Weihnachtskuchen mit Gianduia-Creme und roten Früchten*

CHF 130



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## CHRISTMAS MENU

Marinated duck breast with winter spices, orange fillets,  
radicchio with maple syrup vinaigrette  
*Magret de canard mariné aux épices d'hiver, filets d'orange  
radicchio avec vinaigrette au sirop d'érable*



White wine soup with scallops, artichokes and chervil oil  
*Soupe au vin blanc avec coquilles Saint-Jacques, artichauts et huile de cerfeuil*



Sweet potato gnocchi with Brie de Meaux fondue and black truffle  
*Gnocchi de patate douce avec fondue de Brie de Meaux et truffe noire*



Veal loin with mustard sauce, polenta timbale with lardo and king trumpet mushrooms  
*Longe de veau à la sauce moutarde, timbale de polenta au lard et pleurote de panicaut*



Christmas cake, Giandua cream and berries  
*Tronche de Noël avec crème Giandua et fruits rouges*

CHF 130

4 courses without 2nd course CHF 115  
4 cours sans 2ème cours CHF 115