



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## MENU DI CAPODANNO

Gamberi rossi di Mazara con crema al corallo, cipolle di tropea caramellate e finger limes  
*Rote Mazara Garnele mit Korallencreme, karamellisierte Tropea-Zwiebeln und Fingerlimetten*



Crema di patate aromatizzata al timo con anguilla affumicata e caviale Oona  
*Kartoffelcreme mit Thymian verfeinert, geräucherter Aal und Oona Kaviar*



Risotto all'astice e finocchietto con aria di crostacei piccante  
*Risotto mit Hummer und Fenchel, pikanter Krustentierschaum*



Roulade di sogliola con purea di zucca "Hokkaido" e schiuma ai semi di zucca  
*Roulade von Seezungenfilets mit Hokkaidokürbis-Püree und Kürbiskernschaum*



Guancetta di vitello glassata al Barolo e filetto di vitello con terrina di patate, nocciole tostate e tartufo bianco  
*Kalbsbäckchen mit Barolo glasiert und Kalbsfilet mit Kartoffelterrinen, geröstete Haselnüsse und weisser Trüffel*



Cioccolato amaro con frutto della passione e Batida de Coco  
*Zartbitterschokolade, Passionsfrucht und Batida de Côco*

CHF 335



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## MENU DI CAPODANNO VEGETARIANO

Melanzana con pomodorino pachino, cipolle di tropea caramellate e finger limes  
*Aubergine mit Pachino-Tomatencreme, karamellierte Tropea-Zwiebeln und Fingerlimetten*



Crema di patate aromatizzata al timo, composta e caviale di funghi  
*Kartoffelcreme mit Thymian verfeinert, Pilzkompott und Pilzkaviar*



Risotto mantecato al sedano rapa con castagne  
*Cremiges Risotto mit Sellerie und Kastanien*



Variazione di zucca "Hokkaido" con schiuma ai semi di zucca  
*Hokkaidokürbis Variation mit Kürbiskernschaum*



Millefoglie di ceci e radice di prezzemolo con salsa al latte di mandorle,  
nocciole tostate e tartufo bianco  
*Millefeuille von Kichererbsen und Petersilienwurzel mit Mandelmilchsauce,  
gerösteten Haselnüssen und weissem Trüffel*



Cioccolato amaro con frutto della passione e Batida de Coco  
*Bittere Schokolade, Passionsfrucht, Batida de Côco*

CHF 300



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## NEW YEAR'S EVE MENU

Red Mazara prawns with coral cream, caramelised tropea onions and finger limes  
*Gambas rouges Mazara avec crème corail, oignons tropea caramélisés et finger limes*



Potato cream scented with thyme and smoked eel with Oona caviar  
*Crème de pommes de terre parfumée au thym avec anguille fumée et caviar Oona*



Lobster and fennel risotto with spicy crustacean foam  
*Risotto au homard et au fenouil avec air épicé du crustacés*



Sole roulade with "Hokkaido" pumpkin puree and pumpkin seed foam  
*Roulade de sole avec purée de potiron "Hokkaido" et mousse de graines de potiron*



Glazed veal cheek with Barolo and veal fillet with potato terrine, toasted hazelnuts and white truffle  
*Joues de veau glacées au Barolo et filet de veau avec terrine de pommes de terre, noisettes grillées et truffe blanche*



Dark chocolate with passion fruit and Batida de Coco  
*Chocolat noir au fruit de la passion et Batida de Coco*

CHF 335



HOTEL EDEN ROC  
ASCONA

## NEW YEAR'S EVE MENU VEGETARIAN

Aubergine with cherry tomatoes, caramelised tropea onions and finger limes  
*Aubergine aux tomates cerises, oignons tropea caramélisés et finger limes*



Potato cream scented with thyme and smoked eel with mushroom caviar  
*Crème de pommes de terre parfumée au thym avec anguille fumée et caviar de champignons*



Creamy risotto with celeriac and chestnuts  
*Risotto de céleri-rave crémeux aux châtaignes*



Variation of "Hokkaido" pumpkin with pumpkin seed foam  
*Variation de citrouille "Hokkaido" avec mousse de graines de citrouille*



Millefeuille of chickpeas and parsley root with almond milk sauce,  
roasted hazelnuts and white truffle  
*Millefeuille de pois chiches et racine de persil avec sauce au lait d'amande,  
noisettes grillées et truffe blanche*



Dark chocolate with passion fruit and Batida de Coco  
*Chocolat noir au fruit de la passion et Batida de Coco*

CHF 300