



SILVESTER 2026

Menükarte

VORSPEISEN

à la Carte

Getrübtes Parmesan-Schaumsüppchen
Trüffelravioli & pikantes Pilztartar

Linsen | Granatapfel | Pulpo
Linsensalat mit Granatapfel, Pulposalat & pikantes Öl

Brioche By Mia Osteria
*Knuspriges warmes Brioche, Mortadella, Trüffelmayonnaise,
Pistazien*

Je Vorspeise 18.90 pro Person

*Buon
Anno
Nuovo*





SILVESTER 2026

HAUPTSPEISEN *à la Carte*

SEETEUFEL im Tagarashi- Curry Gewürz
*gebeizte Tiger Krevetten, Kräuter-Beurre-Blanc, Genüsse Paysanne
Kartoffel-Mousseline*
CHF 49.90

Zweierlei vom Swiss Farmers KALB & Angus Rind
*Prime Swiss Framers KALBSFILET im Kalbs-Bacon & geschmorte Rindsbacke
butterzart, Kartoffel-Mousseline & Wintergemüse*
CHF 49.90

ANGUS RINDSFILET 220
*ANGUS RINDSFILET 220 Bearnaise-Sauce
frisches Gemüse vom Markt & hausgemachte Frites mit Trüffel-Mayonnaise*
CHF 49.90

RINDS TOMAHAWK JOHN STONE IRLAND 1kg (für 2 Personen)
*John Stone Tomahawk, Bearnaise, Aromabutter Frites mit Trüffel Mayonnaise
Gemüse-Auswahl*
CHF 150.00

DESSERT NACH WAHL HAUSGEMACHT

TIRAMISU al Limone (Zitronen-Tiramisu) aus Amalfi, Zitrone & Bourbon Vanille
Mandel-AMARENA-Törtchen (Mandelschokoladenmousse Jelly Amarena Kern)
mit Fior di Latte Gelati
CHF 13.90

Diverse Glace Aromen



SILVESTER 2026

APERIO EMPFEHLUNG:

Sarti Rosa Spritz	CHF 12.00
Campari Milano	CHF 12.00
Prosecco Trevisio	CHF 9.00
Moscato Rocca dei Forti	CHF 8.50
Crodino Spritz (Alkoholfrei)	CHF 8.50

WEIN-EMPFEHLUNG

AMANERO ROSSO TERRE SICILIANE IGT

(x facher Medaillen Gewinner)

Der Amanero ist wahrlich ein aussergewöhnlicher Wein. Die Vinifikation ist ähnlich wie bei einem grossen Amarone, der Amanero wird aber aus handverlesenen Nero d'Avola-Trauben der besten Lagen Siziliens gekeltert und im Barriques veredelt. Das Ergebnis ist italienische Weinkunst in Vollendung und ein Genuss der Extraklasse, explosive Nase mit Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumen und herrlichen Röstaromen. Am Gaumen enorm komplex, harmonisch und lang. Schließt ein Gedicht.

CHF 68.00 Flasche CHF 9.90 dl

BARBARESCO PRINCIPE GAIA DOCG

Barbaresco – Die Königin des Piemonts

Der Barbaresco wird genauso wie der Barolo aus 100% Nebbiolo hergestellt. Die Erntezeit für die spät reifende Nebbiolo-Traube ist meist erst im Oktober. Ihren Namen hat sie vom Nebel («nebbia»), der im Herbst bereits häufig die Weinberge bedeckt. Der San Silvestro Barbaresco ist samtig weich und unverkennbar ein absoluter Piemont-Klassiker mit sehr gutem Lagerpotential.

CHF 68.00 Flasche CHF 9.90 dl

*Salute &
Buon Anno!*