



## PROPOSTE AUTUNNO/INVERNO 2019

I prezzi si intendono per persona e per menu.

Per facilitare la riuscita dell'evento,  
sarebbe preferibile la scelta unica di un menu.

Saremo lieti di potervi consigliare e potervi accompagnare nell'organizzazione  
della vostra ricorrenza, qualora le nostre proposte fossero di vostro  
gradimento vi preghiamo di voler riservare per tempo.

Grazie, il Team Cereda

## CARNE

### Menu 1 CHF 42.-

Carpaccio di bresaola  
petali di parmigiano e rucola  
emulsione all'olio d'oliva e limone

\*\*\*

Spalla di vitello glassato  
patate arrosto  
sinfonia di verdure

\*\*\*

Macedonia di frutta fresca

### Menu 2 CHF 45.-

Affettato nostrano azienda Scolari  
(*prosciutto crudo, carne secca, pancetta arrotolata, coppa, mortadella cruda, mortadella cotta, salame*)

\*\*\*

Ossobuco di vitello  
purea di patate  
carote glassate

\*\*\*

Panna cotta allo zenzero



**Menu 3**

CHF 50.-

Prosciutto crudo e fichi  
azienda agricola Scolari  
\*\*\*

Insalata tiepida con gallinacci e speck  
vinaigrette al lampone  
\*\*\*

Ossobuco di vitello alla gremolata  
risotto al prosecco  
\*\*\*

Semifreddo al Grand Marinier  
con coulis ai frutti di bosco

**Menu 4**

CHF 55.-

Magatello di vitello cbt  
petali di parmigiano e rucola  
emulsione all'olio d'oliva e limone  
\*\*\*

Tagliata di manzo al vino rosso  
sfornato di patate gratinate  
sinfonia di verdure  
\*\*\*

Semifreddo al Grand Marinier  
con coulis ai frutti di bosco

**Menu 5**

CHF 60.-

Affettato nostrano azienda Scolari

(*prosciutto crudo, carne secca, pancetta arrotolata, coppa, mortadella cruda, mortadella cotta, salame*)

\*\*\*

Insalata tiepida ai funghi porcini

\*\*\*

Lombata di vitello al Marsala  
sformato di patate gratinate  
sinfonia di verdure

\*\*\*

Torta di castagne e chantilly all'amaretto

**Menu 6**

CHF 65.-

Antipasto della casa

(*insalata di sedano, rosetta di paté di vitello, salmone marinato all'aneto  
gamberone scottato con salsa miele e aceto, gamberetti  
involtino di bresaola ripieno di crema al mascarpone, prosciutto crudo*)

\*\*\*

Raviolo ripieno al Castelmagno  
fonduta d'alpe e verza brasata

\*\*\*

Filetto di manzo cbt

salsa al Barolo

sformato di patate gratinate  
sinfonia di verdure

\*\*\*

Semifreddo al Grand Marinier  
con coulis ai frutti di bosco

## SELVAGGINA

### Menu 7 CHF 40.-

#### Antipasto di selvaggina

(*Insalata di sedano, terrina di selvaggina fatta in casa, prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo, salame di cervo, salame di cinghiale*)

\*\*\*

Salmi di cervo guarnito con cipolle glassate, speck e pan Carré  
polenta corvina

\*\*\*

Semifreddo ai frutti di bosco

### Menu 8 CHF 42.-

#### Antipasto di selvaggina

(*Insalata di sedano, terrina di selvaggina fatta in casa, prosciutto di cinghiale,  
carne secca di cervo, salame di cervo, salame di cinghiale*)

\*\*\*

Brasato di cervo  
spätzli al burro  
cavolo rosso

\*\*\*

Pera al Merlot e mousse al fondente

**Menu 9**  
**CHF 50.-**

**Antipasto di selvaggina**  
(*Insalata di sedano, terrina di selvaggina fatta in casa, prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo, salame di cervo, salame di cinghiale*)

\*\*\*

**Crema ai funghi porcini**

\*\*\*

**Medaglioni di cervo cbt**  
salsa all'uva e Armagnac  
spätzli e le sue guarnizioni

\*\*\*

**Semifreddo ai frutti di bosco**

**Menu 10**  
**CHF 58.-**

**Antipasto di selvaggina**  
(*Insalata di sedano, terrina di selvaggina fatta in casa, prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo, salame di cervo, salame di cinghiale*)

\*\*\*

**Tagliolini al ragù di lepre**

\*\*\*

**Medaglioni di capriolo cbt**  
salsa al ribes  
spätzli e le sue guarnizioni

\*\*\*

**Gelato alla castagna**



**Menu 11**

**CHF 60.-**

Insalata tiepida ai funghi porcini e speck

\*\*\*

Raviolo di selvaggina al burro e timo

\*\*\*

Filetto di cinghiale  
salsa al miele e whisky  
spätzli al burro e le sue guarnizioni

\*\*\*

Gelato alla castagna

**Menu 12**

**CHF 65.-**

Prosciutto crudo di cinghiale e carne secca di cervo

\*\*\*

Insalata tiepida ai funghi porcini e speck  
vinaigrette al lamponne

\*\*\*

Risotto di zucca con bocconcini selvatici

\*\*\*

Châteaubriand di cervo e salsa agrodolce  
spätzli e le sue guarnizioni

\*\*\*

Bonnet all'amaretto



### Menu 13

CHF 80.-

#### Antipasto di selvaggina

(Insalata di sedano, terrina di selvaggina fatta in casa, prosciutto di cinghiale,  
carne secca di cervo, salame di cervo, salame di cinghiale)

\*\*\*

Sella di capriolo alla Baden Baden  
spätzli e le sue guarnizioni

\*\*\*

Sorbetto all'uva

### Menu 14

CHF 80.-

#### Tartare di cervo

\*\*\*

Insalata tiepida ai funghi porcini e speck

\*\*\*

Sella di capriolo alla Baden Baden  
Spätzli e le sue guarnizioni

\*\*\*

Sorbetto d'uva alla grappa

## PESCE

### Menu 15 CHF 42.-

Insalata di gamberetti e avocado insaporiti con pomodorini  
olio aromatizzato al bergamotto

\*\*\*

Trancio di salmone grigliato  
salsa tartara  
patate naturali  
porri alla crema

\*\*\*

Panna cotta allo zenzero

### Menu 16 CHF 50.-

Salmone marinato all'aneto  
maionese al rafano

\*\*\*

Raviolo allo scampo su crema di zafferano

\*\*\*

Filetto di luciooperca cbt  
salsa alla menta  
patate naturali  
spinacino

\*\*\*

Semifreddo all'ananas  
coulis al mango



**Menu 17**

**CHF 55.-**

Tonno scottato al sesamo  
emulsione di miele e aceto  
verdurine croccanti

\*\*\*

Risotto al nero di seppia alle seppioline

\*\*\*

Filetto di branzino  
salsa al vino bianco e lime  
patate naturali  
carote glassate

\*\*\*

Panna cotta alle fave di Tonka

**Menu 18**

**CHF 60.-**

Insalatina tiepida con gamberoni scottati all'aceto di miele

\*\*\*

Zuppetta di cozze e zafferano

\*\*\*

Risotto allo champagne e moscardini

\*\*\*

Medaglioni di rana pescatrice cbt sfumati al Brandy  
salsa al pepe rosa  
riso venere  
taccole al burro

\*\*\*

Sorbetto al pompelmo rosa e Campari

## VEGETARIANO

### Menu 1 CHF 45.-

Insalata di soncino

\*\*\*

Formaggella impanata su letto di caponata

\*\*\*

Crema di lenticchie

\*\*\*

Crespella gratinata ripiena di zucca

\*\*\*

Carpaccio d'ananas con gelato alla vaniglia

### Menu 2 CHF 45.-

Insalata di soncino

\*\*\*

Crema di lenticchie

\*\*\*

Flan di zucca con fonduta d'alpe

\*\*\*

Tris di pasta

raviolo melanzana e scamorza al burro e salvia

gnocchi integrali al pomodoro e basilico

tagliolini all'uovo con zucchine e menta

\*\*\*

Crème caramel