

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
sformato 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 lampone

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 luccio perca 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