



Happy New Year

2025

18:30

Ricco aperitivo con Champagne e Finger Food

20:00

Cena con menù dedicato di 5 portate

24:00

Inizio del nuovo anno con musica e balli

MUSICA E PARTY

CESARE CEO LIVE SAX

VALENTINA CARIULO
ELECTRIC VIOLIN

DJ MATTHEW BROWN



DELTA BEACH LOUNGE

RESTAURANT - BAR - EVENTS
ASCONA SWITZERLAND

Menu

Aperitivo con Champagne e Finger Food dello chef Alessio

Aperitif mit Champagner und Häppchen vom Chef Alessio

Tris di Mini Burger Gourmet **Trio von Gourmet-Mini-Burgern**

Bun verde con zucchine grigliate, melanzane grigliate
e mousse di caprino delicato

Grünes Brötchen mit gegrillten Zucchini, Auberginen
und einer leichten Ziegenkäsemousse

Bun nero con salmone affumicato e crema acida all'aneto
Schwarzes Brötchen mit geräuchertem Lachs und Dillsauerrahm

Bun rosso con tartare di manzo e carciofo croccante
Rotes Brötchen mit Rindertatar und knuspriger Artischocke

Carpaccio di gambero con burrata e crumble di lampone
Garnelen Carpaccio mit Burrata und Himbeer-Crumble

Risotto al cavolo rosso con fonduta di Castelmagno,
guarnito con granella di nocciole tostate

Risotto mit Rotkohl und Castelmagno Käsefondue,
garniert mit gerösteten Haselnüssen

Steak di vitello con salsa al tartufo nero
servito con patate croccanti e verdure di stagione
Kalbssteak mit schwarzer Trüffelsauce,
serviert mit knusprigen Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Semifreddo al miele e cannella
con cuore di alchechengi e coulis di melograno
Halbgefrorenes mit Honig und Zimt,
gefüllt mit Lampionblume und Granatapfel Coulis

Caffè e panettone
Kaffee und Panettone

CHF 225.- p.p.
Bevande escluse
Getränke nicht inbegriffen

Menu

Apéritif avec champagne et amuse-bouches du chef Alessio
Aperitif with Champagne and appetizers from chef Alessio

Trio de Mini Burgers Gourmets **Gourmet Mini Burger Trio**

Pain vert avec courgettes grillées, aubergines grillées
et mousse légère de fromage de chèvre

Green bun with grilled zucchini, grilled eggplant
and delicate goat cheese mousse

Pain noir avec saumon fumé et crème acidulée à l'aneth
Black bun with smoked salmon and dill sour cream

Pain rouge avec tartare de bœuf et artichaut croustillant
Red bun with beef tartare and crispy artichoke

Carpaccio de crevettes avec burrata et crumble de framboise
Shrimp Carpaccio with Burrata and Raspberry Crumble

Risotto au chou rouge avec fondue de Castelmagno,
garni de noisettes grillées

Red Cabbage Risotto with Castelmagno Cheese Fondue,
topped with toasted hazelnut crumble

Steak de veau à la sauce truffe noire,
servi avec pommes de terre croustillantes et légumes de saison

Veal Steak with Black Truffle Sauce,
served with crispy potatoes and seasonal vegetables

Parfait au miel et à la cannelle,
avec cœur de physalis et coulis de grenade

Semifreddo with honey and cinnamon,
filled with winter cherry and pomegranate coulis

Café et panettone
Coffee and panettone

CHF 225.- p.p.
Boissons exclues
Drinks excluded