

# KULINARISCHE GLANZLICHTER

**Mittwoch, 23. November 2022 -  
Samstag, 14. Januar 2023**  
**Restaurant «Arcadia» ab 18.00 Uhr**

Ein Verwöhnerlebnis  
der besonderen Art

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen  
T 031 921 60 30, [reservation@arcadia-ittigen.ch](mailto:reservation@arcadia-ittigen.ch)



## KULINARISCHE GLANZLICHTER

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit feinsten Gerichten aus der «Arcadia»-Küche!

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den herrlichen Spezialitäten in Begleitung mit einem edlen Tropfen.

Reservieren Sie sich noch heute Ihren Tisch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## KULINARISCHE GLANZLICHTER

---

### Vorspeisen

Mango-Carpaccio mit Krevetten-Cocktail, Avocado-Mayonnaise und Brotknusperli. Pastinaken-Süppchen mit mariniertem Saiblingsfilet und Sesam-Flûtes. Kürbis Tarte-Tatin mit Ziegenkäsemousse und Salatbouquet.

---

### Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliarini mit Burgunder Trüffel und mariniertem Eigelb. Rosa gebratene Entenbrust mit Lavendeljus, Randen-Couscous und glasiertem Orangen-Brüsseler. Heilbuttfilet mit Chorizokruste auf Vanille-Polenta und konfierten Kirsch-Tomaten. Kalbsfilet im Kaffee-Krokant-Mantel mit Whiskyjus, Quarkpizokel und glasiertem Gemüse.

---

### Desserts

Orangen-Parfait mit Grand-Marnier und Mandelknusper. Himbeer-Schoggi-Limetten-Schnitte mit Eierlikör-Glace und Früchtegarnitur. Ahorn-Mousse mit Maroni-Nuss-Schnitte und Sanddorn-Sorbet.

---

#### Deklaration:

Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur - Vietnam) Saibling, Kalb (Schweiz), Entenbrust (Frankreich), Heilbutt (Nordostatlantik)

#### Öffnungszeiten über die Festtage:

24.12.2022, 10.00 - 17.00 Uhr

25.12.2022, 11.00 - 22.30 Uhr

26.12.2022, 11.00 - 17.00 Uhr

31.12.2022, 10.00 - 17.00 Uhr (Silvester-Gala-Dîner ab 18.30 Uhr im Ittigen Saal, siehe seperater Flyer)

01.01.2023, 11.00 - 22.30 Uhr

02.01.2023, geschlossen!