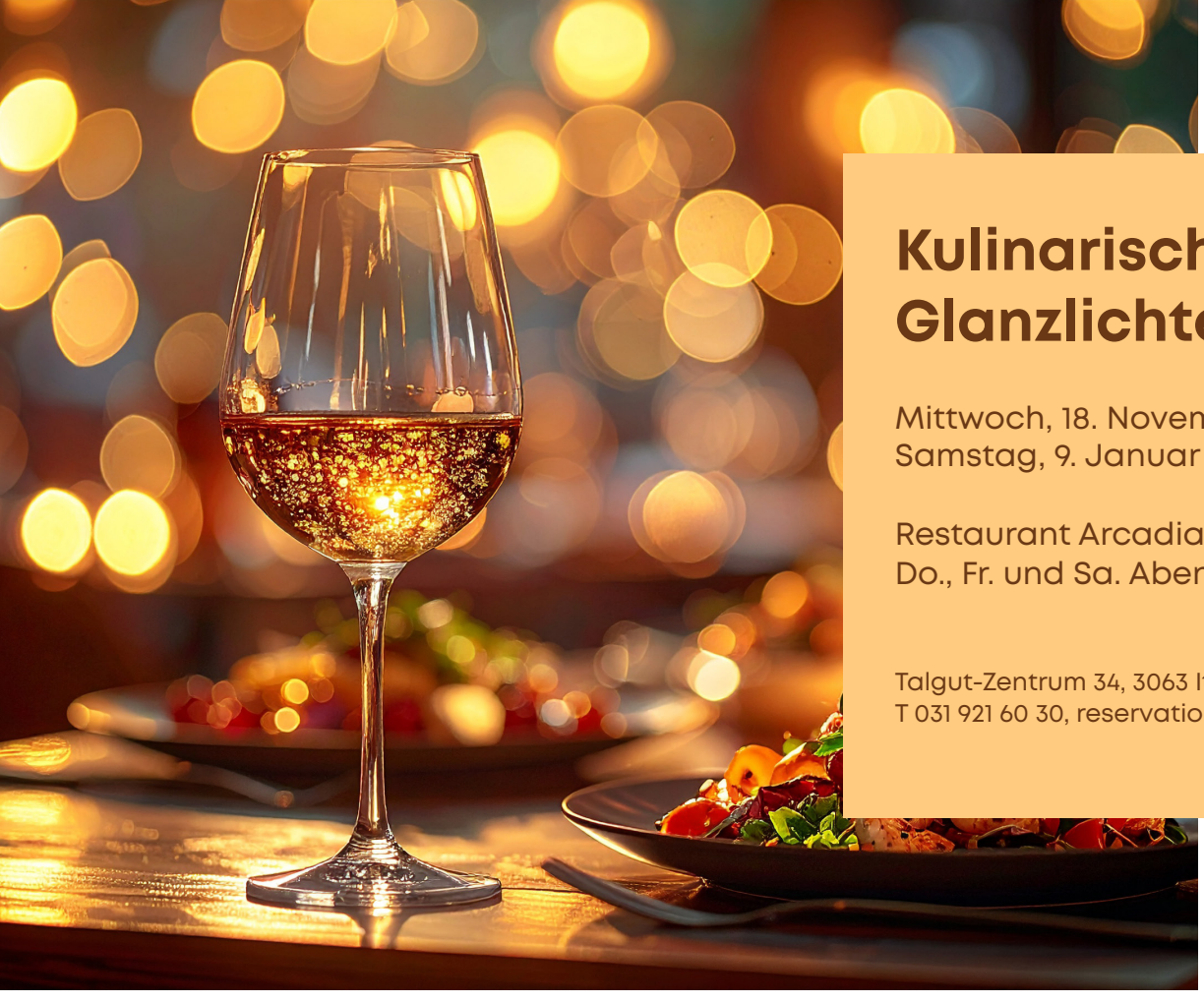


Kulinarisch Glanzlichter

Mittwoch, 18. November 2026 bis
Samstag, 9. Januar 2027

Restaurant Arcadia jeweils Mi.,
Do., Fr. und Sa. Abend ab 18.00 Uhr

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30, reservation@arcadia-ittigen.ch

Arcadia



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

Hummer-Carpaccio mit Kumquat-Chutney, Grapefruitfilet & bunte Sprossen | Apfelsenf-Suppe mit geräuchertem schwarzen Heilbutt & Sesam-Flûtes | Kürbis-Tarte-Tatin mit Ziegenkäse-Mousse & Salatbouquet

Hauptgerichte

Hausgemachte Taglierini mit Burgunder Trüffel & mariniertem Eigelb
Gebratenes Goldbrassen-Filet mit Champagner-Butter, Camarque Reis & Kefen | Duett von der Wachtel mit Averna-Jus, Trockentomaten-Risotto & sautierter Pak Choi | Grilliertes Kalbs-Filet mit Morchel-Sauce, Schloss-Kartoffeln & Wurzelgemüse

Desserts

Limetten-Creme-Tartelette mit Rotwein-Feigen & Goldmelissen-Sorbet
Dunkles Schokoladen-Mousse mit flüssigem Blutorangenkern, Kaki-Chutney & Zimt-Crumble

Deklaration:
Hummer (Amerika), Schwarzer Heilbutt (Nordatlantik), Goldbrasse (Mittelmeer)
Wachtel (Schweiz), Kalb (Schweiz)