



Menu de la Saint-Sylvestre

Silvester Menu / New Year's Eve menu

Une sélection de canapés maison accompagnés d'un verre de bienvenue

Eine Auswahl hausgemachter Canapés mit einem Begrüßungsgetränk

A selection of homemade canapés with a welcome drink

Variation autour de l'escalope de foie gras, pomme Gala cuite au miel, chanterelles sautées au beurre et au thym, fondue légère de parmesan

Foie gras-Schnitzel, mit Honig gebackener Gala-Apfel,
in Butter und Thymian sautierte Pfifferlinge, leichtes Parmesan-Fondue

Foie gras escalope, honey-baked Gala apple,
chanterelle mushrooms sautéed in butter and thyme, light Parmesan fondue

Médailon de lotte croustillant aux épices, petits légumes rôtis, bouillon de coco au gingembre

Knuspriges Seeteufelmedaillon mit Gewürzen,
gebratenem Gemüse und Kokos-Ingwer-Brühe

Crispy monkfish medallion with spices,
roasted vegetables, ginger with coconut broth

Risotto aux crustacés, salicorne sautée à la persillade et coulis de tomates Datterino

Risotto mit Meeresfrüchten, gebratener Queller mit Petersilienbutter und Datterino-Tomatencoulis

Risotto with seafood, sautéed samphire with parsley butter and datterino tomato coulis



Sorbet aux fruits de la passion

Passionsfruchtsorbet

Passion fruit sorbet

Tournedos de bœuf, mousseline de pommes de terre à la truffe, brocoli-rave à l'huile EVO aromatisée, sauce aux morilles

Rindstournedos, Kartoffelpüree mit Trüffeln, Brokkoli-Rüben
mit aromatisiertem EVO-Öl, Morchelsauce

Beef tournedos, mashed potatoes with truffles, broccoli rabe
with beetroot with flavoured EVO oil, morel mushroom sauce

Rocher praliné maison au chocolat

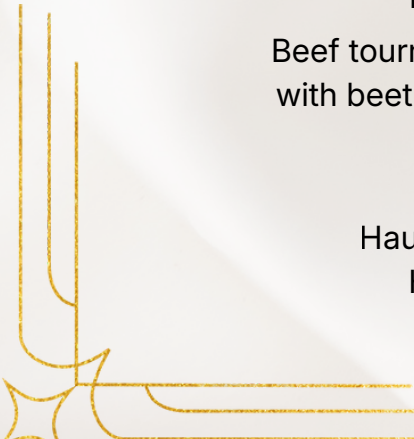
Hausgemachte Rocher-Schokoladenpraline

Homemade Rocher chocolate praliné

CHF 175.- pp

Début des festivités à 19h00

Beginn der Festlichkeiten um 19:00 Uhr / Start of the festivities at 7:00 PM



Menu de la Saint-Sylvestre

Silvestermenü / New Year's Eve menu

Une sélection de canapés maison accompagnés d'un cocktail de fruit

Eine Auswahl an hausgemachten Canapés, begleitet von einem Fruchtcocktail

A selection of homemade canapés accompanied by a fruit cocktail

Lasagne à la bolognaise traditionnelle

Traditionelle Lasagne Bolognese

Classic lasagna Bolognese

Escalope de poulet façon viennoise, mousseline de pommes de terre et légumes sautés au beurre

Wiener Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree
und in Butter sautiertes Gemüse

Viennese-style chicken escalope, potato mousseline
and vegetables sautéed in butter

Glace surprise

Eisüberraschung
Ice cream surprise

Menu enfant / Kindermenü / Children's menu

CHF 59.- pp

Début des festivités à 19h00

Beginn der Festlichkeiten um 19:00 Uhr/ Start of the festivities at 7:00 PM

après la festivité à 19h00