

Menu St Sylvestre « Traditionnel et Raffiné »

*Sera servi au Carnotzet / wird in unserer Walliserstube serviert
Is served in our Valais restaurant*

Amuse-bouche & verre de bienvenue

Amuse Bouche & Willkommensdrink

Amuse-bouche & welcome drink

Velouté de buternut à l'huile de truffes, crumble d'amaretti et crouton aux herbes aromatiques

Buternut-Suppe mit Trüffelöl, Amaretti-Streusel
und Crouton mit aromatischen Kräutern

Buternut cream soup with truffle oil, amaretti crumble
and herb crouton

La Fondue chinoise « triplement festive » (bœuf, volaille et lanières de bœuf assaisonnées)

5 sauces maison avec riz ou frites

Festliches Fondue Chinoise

(Fleischfondue mit Rindfleisch, Geflügel und Streifen von gewürztem Rindfleisch)

5 hausgemachten Saucen und Reis oder Pommes Frites

Festive Chinese Fondue (beef, chicken and strips of seasoned beef meat)

5 homemade sauces and rice or French fries

Délice de poire caramélisée et fleur de sel

Karamellisierte Birne und Fleur de Sel

Caramelized pear and fleur de sel

CHF 95.- pp

Happy New Year

Menu St Sylvestre « Traditionnel et Raffiné »

Sera servi au Carnotzet / wird in unserer Walliserstube serviert

Is served in our Valais restaurant

Amuse-bouche

La Fondue chinoise « triplement festive » (bœuf, volaille et lanières de bœuf assaisonnées)

5 sauces maison avec riz ou frites

Festliches Fondue Chinoise

(Fleischfondue mit Rindfleisch, Geflügel und Streifen von gewürztem Rindfleisch)

5 hausgemachten Saucen und Reis oder Pommes Frites

Festive Chinese Fondue (beef, chicken and strips of seasoned beef meat)

5 homemade sauces and rice or French fries

Le glace surprise

Überraschungs-Eis

Ice-cream surprise

Menu Enfant / Kindermenü / Children's menu

CHF 45.- pp

Happy New Year