

A chef with a beard, wearing a light-colored shirt and a striped apron, is seen from the side, tending to a large, open wood-burning stove. The stove is filled with a bright, intense fire of logs. The chef's hand is visible, holding a long-handled tool near the fire. The background is dark, and the overall lighting is warm and focused on the fire and the chef's actions.

New Year's Eve Menu
31.12.2025

Restaurant Stockhorn
the rex

**Please note this menu is
subject to changes**



New Year's Eve Menu

Bread from our bakery "Backzeit",
salted and whipped butter

Blini with swiss Caviar

crème fraîche | red onion | chives

Smoked duck carpaccio

apple and lemongrass |
pickled shimeji | ponzu |
puffed wild rice

Butternut squash soup

piment d'espelette |
toasted pumpkin seeds | microgreens

Wild mushroom croquette

black truffle emulsion |
pickled shimeji

Grilled Zermatt lamb

rosemary and juniper | grainy mustard |
lingonberries

Beef tenderloin

parsnip and potato gratin | brussels
sprouts | 5 spice jus

Chocolate ganache tart

bergamot crème fraîche | timut pepper

169CHF p.P

the rex



New Year's Eve Menu **Vegetarian**

Bread from our bakery "Backzeit",
salted and whipped butter

Blini with seaweed "caviar"
crème fraîche | red onion | chives

Smoked celeriac carpaccio
apple and lemongrass, pickled shimeji |
ponzu | puffed wild rice

Butternut squash soup
piment d'espelette | toasted seeds
microgreens

Wild mushroom croquette
artichoke cream | fresh black truffle
parsley essence

Grilled beetroot
with rosemary and juniper |
grainy mustard | lingonberries

Crispy Lion's mane mushrooms
parsnip and potato gratin |
brussels sprouts | 5 spice jus

Chocolate ganache tart
bergamot crème fraîche | timut
pepper

169CHF p.P

the rex



Silvestermenü

Bread from our bakery “Backzeit”,
salted and whipped butter

Blini mit Schweizer Kaviar

Crème fraîche | rote Zwiebel |
Schnittlauch

Geräuchertes Entencarpaccio

Apfel und Zitronengras | eingelegte
Shimeji | Ponzu | gepuffter Wildreis

Kürbissuppe

Piment d’Espelette | geröstete
Kürbiskerne | Microgreens

Waldpilz-Kroketten

Schwarze Trüffel-Emulsion | eingelegte
Shimeji

Gegrilltes Zermatter Lamm

Rosmarin und Wacholder | grober Senf |
Preiselbeeren

Rindsfilet

Pastinaken-Kartoffelgratin | Rosenkohl |
Fünf-Gewürze-Jus

Schokoladen-Ganache-Tarte

Bergamotte-Crème-fraîche | Timut-
Pfeffer

169CHF p.P

the rex



Silvestermenü

Vegetarisch

Bread from our bakery “Backzeit”,
salted and whipped butter

Blini mit Algen-„Kaviar“

Crème fraîche | rote Zwiebel |
Schnittlauch

Geräuchertes Selleriecarpaccio

Apfel und Zitronengras | eingelegte
Shimeji | Ponzu | gepuffter Wildreis

Kürbissuppe

Piment d'Espelette | geröstete Samen |
Microgreens

Waldpilz-Kroketten

Artischockencreme | frischer Schwarzer
Trüffel | Petersilien-Essenz

Gegrillte Rote Beete

mit Rosmarin und Wacholder | grober
Senf | Preiselbeeren

Knusprige Löwenmähenpilze

Pastinaken-Kartoffelgratin | Rosenkohl |
Fünf-Gewürze-Jus

Schokoladen-Ganache-Tarte

Bergamotte-Crème-fraîche | Timut-
Pfeffer

169CHF p.P

the rex



Menu St Sylvestre

Bread from our bakery “Backzeit”,
salted and whipped butter

Blinis au caviar suisse

crème fraîche | oignon rouge | ciboulette

Carpaccio de canard fumé

pomme et citronnelle | shimeji marinés |
ponzu | riz sauvage soufflé

Velouté de courge butternut

piment d'Espelette | graines de courge
grillées | microgreens

Croquette de champignons sauvages

émulsion à la truffe noire | shimeji
marinés

Agneau de Zermatt grillé

romarin et genièvre | moutarde à
l'ancienne | airelles

Filet de bœuf

gratin de panais et pommes de terre |
choux de Bruxelles | jus aux cinq épices

Tarte ganache au chocolat

crème fraîche au bergamote | poivre
Timut

169CHF p.P

the rex



Menu St Sylvestre **Végétarien**

Bread from our bakery “Backzeit”,
salted and whipped butter

Blinis au « caviar » d’algues

crème fraîche | oignon rouge | ciboulette

Carpaccio de céleri-rave fumé

pomme et citronnelle | shimeji marinés |
ponzu | riz sauvage soufflé

Velouté de courge butternut

piment d’Espelette | graines grillées |
micro-pousses

Croquette de champignons sauvages

crème d’artichaut | truffe noire fraîche |
essence de persil

Betterave grillée

au romarin et genièvre | moutarde à
l’ancienne | airelles

Champignons crinière de lion

gratin de panais et pommes de terre |
choux de Bruxelles | jus aux cinq épices

Tarte ganache au chocolat

crème fraîche au bergamote | poivre
Timut

169CHF p.P

the rex