



Silvester-Menu 2025

Amuse Bouche

Entenleber | Aprikosen | Pistazien
Trüffel | Pecorino | schwarzer Quinoa
Oona Kaviar | Vodka | Gurke



Vorspeisenbuffet

Zermatter Fleisch- und Käsespezialitäten | Vitello Tonnato | ganze Lachstranche
Sushi | Garnelen mit Grapefruit | Stockfisch-Praline | Krevettecocktail mit Avocado
Olive Ascolane | Senf-Eier mit Kaviar | Feta mit roten Zwiebeln | Burrata im Glas
Focaccia | diverse Rohkost- und Blattsalate



Suppenbuffet

Süßkartoffel-Ingwer Suppe mit Chorizo
Hummercreme mit Eismeershrimps
Käse-Lauch Suppe mit Croûtons



Zwischengang

Steinbutt | Zuckererbse | Apfel-Selleriepüree | Estragonjus | Pancetta-Chips



Sorbet

Grapefruit | Maraschino-Kirsch-Likör



Hauptgang

Iberico Schweinsfilet & Kalbsbacke an Rotweinjus
Wurzelgemüse | Szechuan Pfeffer | Pastinakenpüree
Karamellisierte Schwarzwurzel | Randen-Chips



Feinstes aus der hauseigenen Patisserie

Karamellcreme | Fleur de Sel | Crumble von weisser Schokolade

CHF 150

Kinder 6–11 Jahre CHF 60 | Kinder 12–16 Jahre CHF 110
alle Kinder 0–11 Jahre können ebenfalls à la Carte von der Kinderkarte bestellen





Menu du reveillon 2025

Amuse Bouche

Foie gras de canard | Abricots | Pistaches
Truffes | Pecorino | Quinoa noir
Caviar Oona | Vodka | Concombre



Buffet de hors-d'œuvre

Variation de fromage | Spécialités de viande de Zermatt
Vitello tonnato | Tranche entière de saumon | Sushi |
Crevettes avec pamplemousse | Pralines de morue | Cocktail de crevettes avec avocat
Olives ascolane | Œufs à la moutarde avec caviar | Feta avec oignons rouges | Burrata en verrine
Focaccia | Variétés de crudités et de salades



Buffet de potages

Soupe de patates douces et gingembre avec chorizo
Crème de homard avec crevettes nordiques
Soupe au fromage et poireaux avec croûtons



Intermédiaire

Turbot | Pois gourmands | Purée de pommes et céleri | Jus à l'estragon | Chips de pancetta



Sorbet

Pamplemousse | Liqueur de cerise Maraschino



Le plat principal

Filet de porc ibérique et joue de veau tendre au jus de vin rouge
Légumes-racines | Poivre du Sichuan | Purée de panais
Salsifis caramélisés | Chips de betteraves rouges



Les délices de la pâtisserie maison

Crème au caramel | Fleur de sel | Crumble au chocolat blanc

CHF 150

enfants 6–11 ans CHF 60 | enfants 12–16 ans CHF 110

tous les enfants de 0 à 11 ans peuvent également commander à la carte sur le menu enfant





New year's eve menu 2025

Appetizer

Duck liver | Apricots | Pistachios
Truffles | Pecorino cheese | Black quinoa
Oona caviar | Vodka | Cucumber



Starters bar

Zermatt meat and cheese specialities | Vitello tonnato | Whole salmon tranche
Sushi | Prawns with grapefruit | Codfish praline | Prawn cocktail with avocado
Olive Ascolane | Mustard eggs with caviar | Feta with red onions | Burrata in a glass
Focaccia | Various raw vegetables and salads



Soup bar

Sweet potato and ginger soup with chorizo
Lobster cream soup with ice sea prawns
Cheese and leek soup with croutons



Intermediate course

Turbot | Sugar snap peas | Apple and celery purée | Tarragon jus | Pancetta chips



Sorbet

Grapefruit | Maraschino cherry liqueur



Main course

Iberico pork fillet & tender veal cheek in red wine jus
Root vegetables | Szechuan pepper | Parsnip purée
Caramelised black salsify | Beetroot chips



The delights of the house pastry

Caramel cream | Fleur de sel | White chocolate crumble

CHF 150

Children 6–11 years CHF 60 | Children 12–16 years CHF 110
all children aged 0–11 can also order à la carte from the children's menu

