

MERRY CHRISTMAS



HEILIGABEND

Weihnachtsmenü 24.12.2020

Schwertmuscheln aus der Bretagne
"Beurre Blanc" Weissweinsauce
mit Gemüsebrunoise und Salicorn Meeresspargel

*Razor clams from Brittany
"Beurre blanc" white wine sauce
with vegetable brunoise and samphire sea asparagus*

XXX

Klare Ochschwanzsuppe
mit Sherry

*Clear ox-tail soup
with sherry*

XXX

Rindsfilet Wellington an Pinot Noir Rotweinsauce
Erbsen-Minz-Püree und junge Vanille-Karotten

*Beef filet wellington with pinot noir red wine sauce
green pea-mint puree and young vanilla carrots*

XXX

«Mille-feuille Opéra»
mit hausgemachter Lebkuchen Glace

*"Mille-feuille Opéra"
with homemade gingerbread ice cream*

Menu CHF 85

mit Weihnachtsmelodien von Ekatarina
an der Harfe im Panoramasaal

WEIHNACHTSTAG

Weihnachtsmenü 25.12.2020

Gänseleber «au torchon»
mit Portweingelee, Toast und Butter

*Goose liver "fois gras au torchon"
with port wine jelly, toast and butter*

XXX

Karotten Ingwer Crèmesuppe

Carrot ginger cream soup

XXX

Bresse Poularde aus dem Ofen
an Perigord Trüffel Jus

Gnocchi Romaine, Rotkraut,
karamellierte Marroni,
Botzibirne mit Preiselbeerkonfiture

*Oven roasted chicken "de Bresse"
with Perigord truffle jus*

*gnocchi romaine, red cabbage
caramelized chestnuts
and mini pear with cranberry jam*

XXX

Saftiges Mandelchüechli
mit Ananas-Malibu Sorbet
und «Crème double de Gruyere»

*Juicy almond cake
with pineapple Malibu sorbet
and "Crème double de Gruyere"*

Menu CHF 85

mit Weihnachtsmelodien von Ekatarina
an der Harfe im Panoramasaal
oder auch im Restaurant "à la carte" Karte
mit Menü auf Vorbestellung

SYLVESTER

Galadinner 31.12.2020

Welcomedrink

XXX

Skandinavische Terrine vom Gravlax
mit Grindelwalder Frischkäse auf Gurkencarpaccio
Pumpernickel mit Wachtelei und eingemachten Wurzelgemüsen

*Scandinavian salmon terrine
with Grindelwald cream cheese on cucumber carpaccio
Pumpernickel with quail egg and pickled root vegetables*

XXX

Doppelte Rindskraftbrühe
mit Sherry & Wantan vom Ochsen

*Clear beefbroth
with sherry & ox wan tan*

XXX

Gebratene Gänseleber mit Grindelwalder Honig-Jus

Quitten Safran Konfit und Kartoffel Heu
*Fried goose liver with Grindelwald honey jus
quince saffron confit and potato hay*

XXX

Schlüsselblümchen Sorbet mit Champagner
Cowslip primrose sorbet with champagne

XXX

Simmentaler Kalbskarrée an Calvados-Sauce
Winterliches Gemüsebouquet und Pommes Berny
*Simmental veal tenderloin with Calvados sauce
small winter vegetable bouquet and "berny" potatoes*

XXX

Käsetrio von Pierre-Alain Sterchi
Fachmann der Käseveredlung aus la Chaux-de-fonds
mit Nussbrot und getrockneten Früchten

*Cheese trio by Pierre-Alain Sterchi
refining cheese specialist from la Chaux-de-fonds
with nutbread and dried fruits*

XXX

Dessertüberraschung
Dessert surprise

Menu im Restaurant CHF 148
Fondue Chinoise im Restaurant CHF 115
Menu & Tommy King's ELVISSHOW im Saal CHF 178

MAKE IT SPARKLE

HAPPY NEW YEAR!

May your star shine bright
this 2021

