

# SILVESTERMENÜ

GEBRATENE ENTENLEBER, SAUCE CUMBERLAND, NÜSSLISALAT,  
HIMBEERVINAIGRETTE, KARMELISIERTE BIRNE

*Foie gras poêlé, salade de mâche à la vinaigrette de framboises,  
sauce Cumberland, poire caramélisée*

*Duck foie gras, corn salad with raspberry vinaigrette,  
Cumberland sauce, caramelized pear*

KASTANIENCREMESUPPE MIT JAKOBSMUSCHEL

*Velouté de châtaignes avec sa noix de St-Jacques*

*Chestnut cream soup with scallop*

RINDERMEDAILLON MIT ROSA PFEFFER, SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

*Médailon de boeuf au poivre rose,  
panaché de légumes de saison, gratin de pommes de terre*

*Medaillon of beef with pink peppercorn,  
seasonal mixed vegetables and potato gratin*

KÄSETELLER

*Les fromages*

*Cheese plate*

TOBLERONEMOUSSE MIT EINGELEGTEN ORANGEN & PISTATIENEIS

*Mousse au toblerone, oranges marinées, glace à la pistache*

*Toblerone mousse, marinated oranges, pistachio ice-cream*

CHF 139.--

Zermatt, 31. Dezember 2024