

**Das wahre Glück besteht nicht in dem,
 was man empfängt,
 sondern in dem was man gibt.**

*Real happiness does not consist
 in what you receive
 but in what you give*

**Le vrai Bonheur ne réside pas
 dans ce qu'on reçoit,
 mais dans ce qu'on donne**

Johannes Chrysostomos



Frohe Weihnachten
Joyeux Noël
Merry Christmas

Zermatt, 24.12.2018

CHF 78.00

MENÜ HEILIGER ABEND

**Garnierte Vorspeisenteller mit Apfel Sultaninen
 Kompott auf Rucola Salat
 an Honig-Vinaigrette**

**Kalte Tomatensuppe
 mit Gemüsestreifen und Kräuterschaum**

**Traditionelles Fleischfondue in Begleitung seiner
 Festtagsbeilagen und hausgemachten Saucen
 Streichholzkartoffeln**

**Lauwarme Pflaumen an Rotweinsauce
 und Zimteis**

*Garnished hors d'œuvre with apple-raisin compote
 on rocket salad and honey vinaigrette*

*Cold tomato cream soup with vegetable slices
 and herb foam*

Salad from the buffet

*Traditional meat fondue with festivities garnish
 and homemade sauces
 Matchstick potatoes*

*Warm plumbs in red wine sauce
 with cinnamon ice cream*

**Assiette d'hors d'œuvres
 garnies à la compote de pommes et sultanine
 sur salade de roquette à la vinaigrette au miel**

**Crème de tomates froide avec julienne de légumes
 et herbes en neige**

Salade du buffet

**Fondue de viandes traditionnel, accompagnée de ses
 garnitures festives et ces sauces faites maison**

Pommes allumettes

**Pruneaux tièdes au vin rouge
 et glace à la cannelle**



**Auf etwas verzichten zu müssen,
ist Bestandteil des Glücks**

*Having to do without something
is an element of happiness*

**Devoir renoncer à quelque chose est un
élément du bonheur**

Betrand Rusell



Frohe Weihnachten
Joyeux Noël
Merry Christmas

Zermatt, 25.12.2018

CHF 78.00

MENÜ WEIHNACHTEN

**Wintersalate in Festtagstracht verfeinert mit
Waldbeeren Balsamico und Feigen**

**Kürbiscremesuppe mit Vanille und
Kastanienwürfelchen**

**Gefüllte Blätterteigpastete
mit Jakobsmuscheln an Anissauce**

Halbgefrorener Glühwein

**Gebratene Entenbrust an Orangensauce Williams
Kartoffeln**

Kohlsprossen an Butter und glasierte Kastanien

Apfelküchlein mit Vanillecreme an Kirsch und Zimt

Weihnachtsgebäck

*Winter salads in festive costume
refined with forest berry balsamic and figs*

Pumpkin cream soup with vanilla and chestnut cubes

*Filled puff pastry vol-au-vent
with scallops on anise sauce*

Half frozen mulled wine

*Roasted duck breast on orange sauce
Williams potatoes*

Cabbage sprouts on butter and glazed chestnuts

Apple beignets with Kirsch vanilla cream and cinnamon

Christmas pastries

**Salades hivernales en fêtes
au Balsamique de bois des bois et aux figes**

Crème de potiron à la vanille et brunoise de marrons

Vol-au-Vent de cœurs de St-Jacques à l'anis

Semi-glacé de vin chaud

**Poitrine de canard grillé à l'orange
Pommes de terre Williams**

Choux de Bruxelles au beurre et marrons glacés

**Beignets de pommes à la sauce vanille au Kirsch et
à la cannelle**

Friandises de Noël

**Alles Alte sollten wir lieben. Aber für
das Neue sollten wir leben**

*We should love the old but come alive for
the new*

**Nous devrions aimer tout ce qui est
vieux; mais nous devrions vivre pour
tout ce qui est nouveau**

Theodor Fontane



Frohes neues Jahr
Bonne année
Happy New Year

Zermatt, 31.12.2018

CHF 125.00

MENÜ SILVESTER

**Tartar von geräuchertem Lachs auf Feldsalatbett
an Himbeeressig und Walliser Berghonigsenf**

**Doppelte Rinderkraftbrühe mit Portwein
und Sesam Pfannkuchen Streifen**

**Blätterteigkörbchen mit Wildpfefferragout
nach Förster Art**

Rotes Weintraubensorbet mit Marc de Dôle

**Kalbsteakmedaillons an Morchel Sauce
frische Bandnudeln an Butter
gefüllte Maistomate und Zuckerschoten**

Eisbombe 2018

Feingebäck

*Tartar of smoked salmon on lamb's lettuce
on raspberry vinegar and mountain honey mustard*

*Beef clear soup with Port wine
and sesame pancake stripes*

Puff pastry basket with wild pepper ragout Forester style

Red grape sorbet with Marc de Dôle

*Veal steak medallions on morel sauce
fresh noodles on butter
filled corn tomato and mange tout*

Ice bomb 2018

Sweets

**Tartare de saumon fumés sur lit de salade de mâche
à la Vinaigrette de framboises
et moutarde au miel de montagne du Valais**

**Consommé double de bœuf au Porto et Célestine
de sésame**

Corbeille en feuilletés au ragout de cerf à la Forestière

Sorbet de raisins rouges au Marc de Dôle

**Médaillons de steak de veau aux morilles avec
nouilles fraîches au beurre et tomate farcie au maïs
et pois mange-tout**

Bombe glacée 2018

Mignardises

