



Traditioneller Heilig Abend

24. Dezember 2024

Beginn Diner bei Kerzenlicht im Grand Restaurant ab 18.45 Uhr

Menu

Amuse Bouche



*Tarte vom Winterkürbis
Dörrfeigen Ragout und Bergthymian*



Getrüffelte Selleriecrèmesuppe mit eingelegter Birne



*Knusprige Französische Weidemastgans mit Orangensauce
Servietten Knödel und Marroni Rotkraut
Waldpilz-Gulasch mit Servietten Knödel und Marroni Rotkraut*



*Bratapfel
Mandel-Crumble, Zimt Glace und Portweinorange*



Petit Fours

Abendgarderobe erforderlich

Preis Menu CHF 100

Kinder bis 12 Jahre CHF 70.

Weisse Weihnachten

25. Dezember 2024

Beginn Apéro in der Arvenhalle ab 18.45 Uhr
Beginn gemeinsames Gala Dîner im Grand Restaurant (table d'hôte) 19.30 Uhr

Menu

Amuse Bouche



*Carpaccio vom Schweizer Kalb
marinierter Kürbis, schwarze Walnuss und Pumpernickel
Randen-Carpaccio mit Nussvinaigrette und Pumpernickel*



Thymian Essenz mit Morchel-Kräuter Klösschen



*Saltimbocca vom Gotthard Zander auf Safran-Risotto und Rüebl
Wirz Roulade auf Safran-Risotto und Rüebl*



*Am Stück gegartes Filet vom Weiderind mit Portwein-Schalotte
Kartoffel-Nuss Praline, Blumenkohl Espuma und Rosenkohl
Austernpilz im Schnittlauch-Backteig mit Kartoffel-Nuss Praline, Blumenkohl Espuma und Rosenkohl*



Spekulatius Mousse mit Marsala Pflaume und Apfel-Crumble



Petit Fours

Abendgarderobe erforderlich

Preis Menu CHF 120 inkl. Prosecco-Apéro in der Arvenhalle

Kinder bis 12 Jahre CHF 90

Silvester

31. Dezember 2024

Beginn Champagner Apéro in der Arvenhalle ab 18.45 Uhr
Beginn gemeinsames Gala Dîner im Grand Restaurant (table d'hôte) 19.30 Uhr

Menu

Amuse Bouche



*Filet Tatar vom Weiderind
Brioche, Kapern und Senf-Estragoncrème
Schalotten Tarte-Tatin mit Feigen und Winterbirne*



Pastinaken Suppe mit Rosmarin-Rucola Öl



*Confierter Lostallo Lachs
Fenchel-Orangen Ravioli und getrüffelte Selleriecrème
Fenchel-Orangen Ravioli mit getrüffelter Selleriecrème*



Apfel-Marzipan Sorbet



*Duett vom Schweizer Kalb (Rücken & Bäggli) mit Demi Glace
Süsskartoffel-Mousseline und Wintergemüse
Mini Charlotte vom Wintergemüse mit Süsskartoffel-Mousseline*

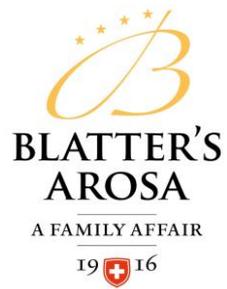


Marroni Küchlein mit Pistazien Glace und Haselnuss Krokant



Petit Fours

Abendgarderobe erforderlich



Preis Menu CHF 240 inkl. Champagner-Apéro in der Arvenhalle
(inkl. ½ Flasche Champagner Laurent Perrier für Mitternacht, je 2 Personen)

Kinder bis 12 Jahre CHF 180