

# Traditioneller Heilig Abend

24. Dezember 2025

Beginn Diner bei Kerzenlicht im Grand Restaurant ab 18.45 Uhr

## Menü

*Amuse Bouche*



*Bündnerfleischtatar auf Butternut-Kürbis  
weihnachtliche Vinaigrette und Honig-Mascarpone  
Kürbistatar auf Butternut-Kürbis mit weihnachtlicher Vinaigrette und Honig-Mascarpone*



*Waldpilzcappuccino mit Thymian-Milchschaum*



*Knusprige französische Weidemastgans mit Apfeljus  
Serviettenknödel vom Butterzopf und Rotkrautstrudel  
Serviettenknödel vom Butterzopf mit Sellerie-Apfel-Velouté  
Rosenkohlblätter und Rotkrautstrudel*



*Gefüllte Windbeutel mit Milkschokoladenmousse  
Preiselbeersorbet und Pistazien*



*Petits Fours*

**Abendgarderobe erforderlich**

Preis Menü CHF 100

Kinder bis 12 Jahre CHF 70.

# Weisse Weihnachten

25. Dezember 2025

Beginn Apéro in der Arvenhalle ab 18.45 Uhr

Beginn gemeinsames Gala Dîner im Grand Restaurant (table d'hôte) um 19.30 Uhr

## Menü

### *Amuse Bouche*



*Carpaccio vom Weiderind mit Périgord-Trüffel*

*Crispy Rot Salat, Trüffel-Mayonnaise und 36 Monate gereifter Parmesan*

*Ringelbete-Carpaccio mit Crispy Rot Salat, Randen und karamellisierten Walnüssen*



*Consommé Double vom Geflügel mit Gänseravioli*

*Maienfelder Rieslingschaumsuppe mit eingelegten Weintrauben*



*Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Mango-Papaya-Safran Ragout*

*Polentaschnitte auf lauwarmen Mango-Papaya-Safran Ragout*



*Am Stück gegarter Schweizer Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce*

*Pommes Pavé, Kerbel und glasierte Heirloom-Rüebli*

*Peperoni-Mascarpone-Tortellini mit Basilikum Espuma und knuspriger Heirloom-Tomate*



*Warmer Safran-Reispudding mit Vanille-Chantilly und Beerenkompott*

### **Abendgarderobe erforderlich**

Preis Menü CHF 130 inkl. Prosecco-Apéro in der Arvenhalle

Kinder bis 12 Jahre CHF 90

# Silvester

31. Dezember 2025

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

## Menü

### *Amuse Bouche*



*Pâte en Croûte mit Pistazien*

*Sauce Cumberland, Frisée Salat und Schwarzwurzel*

*Schalotten Tarte-Tatin mit Feigen und Winterbirne*



*Hummerbisque mit Einlage*



*Alpenzander mit Kartoffelgnocchi*

*dreierlei Jungerbse und Weissweinschaum*

*Fenchel-Orangen Ravioli mit Fenchelkraut*



*Blutorangensorbet mit Sezuanpfeffer*



*Duett vom Schweizer Kalb (Bäckchen & Filet) mit Portweinjus und Périgord Trüffel*

*Kartoffel-Mousseline und glasiertes Wintergemüse*

*Kürbisstrudel mit Beurre Blanc, Kartoffel-Mousseline und Rosenkohlblätter*

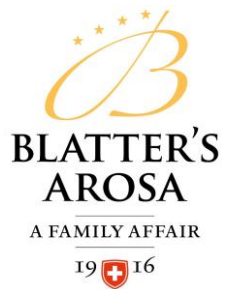


*Semifreddo mit Honig aus unserem Garten*

*Zitrusfrüchte in einer würzigen Orangen-Champagner-Sauce*



*Petits Fours*



***Abendgarderobe erforderlich***

Preis Menü 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