



Traditioneller Heilig Abend

24. Dezember 2026

Beginn Diner bei Kerzenlicht im Grand Restaurant ab 18.45 Uhr

Menü

Amuse Bouche



Lostallo Lachs Tatar mit Limetten und Schalotten

Feigen-Ravioli mit Rüeblischaum und Granatapfel



Steinpilz-Velouté mit Waldkräutern und Brioche Croûtons



Knusprige Weidemastgans auf Orangensauce

Kartoffelknödel und Rotkraut

Rotkrautstrudel mit eingelegtem Apfel und Kartoffelknödel



Ceylon Zimtparfait mit Winterzwetschge

Feuillantine und Mascarpone-Crème

Abendgarderobe erforderlich

Preis Menü CHF 100

Kinder bis 12 Jahre CHF 60

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



Weisse Weihnachten

25. Dezember 2026

Beginn Apéro in der Arvenhalle ab 18.30 Uhr

Beginn des gemeinsamen Operetten Gala Dîner im Grand Restaurant (table d'hôte) 19.15 Uhr

Menü

Amuse Bouche



Handplattiertes Carpaccio vom Weiderind

Périgord-Trüffel, Parmesan und Rucola

Birnentatar mit zweierlei Tomaten und Rucola



Consommée Double vom Geflügel mit Leberknödel

Gemüse-Kraftbrühe mit Gemüsepraline



Langustinen-Cannelloni auf Sauce Américaine

Zitrus-Fenchel und Estragonöl

Pommes Pavé mit Frischkäse und Eierschwämmli



Am Stück gegartes Kalbsfilet mit Sauce Montée

Pommes Pavé, Eierschwämmli und Petersilienwurzel

Winterranden-Tortellini

Geschmorte Randen, Weissweinschaum und Bresse Bleu



Pochierte Williamsbirne

Karamellmousse mit Meersalz und Mandelsablé



Petits Fours

Abendgarderobe erforderlich

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

Kinder bis 12 Jahre CHF 80

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



Silvester

31. Dezember 2026

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

Menü

Amuse Bouche



Pâté en Croûte

geschmorter Schwarzwurzel und Sauce Cumberland

Gemüseterrine mit geschmorter Schwarzwurzel und Sauce Cumberland



Hummerbisque mit Einlage

Kürbissuppe mit Mostapfel und Amarettini



Alpen-Zander mit Gnocchi

dreierlei Jungerbse und Weissweinschaum

Gnocchi, Jungerbse und Sbrinz-Espuma



Granny-Smith-Apfelsorbet mit Gurke und Basilikum



Wellington vom Weiderind auf Sauce Bordelaise

Kartoffelmousseline und glasiertes Minigemüse

Gemüse-Wellington, Kartoffelmousseline und glasiertes Minigemüse



Pistazientiramisu mit weisser Schokoladenganache und Himbeer-Crumble



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 160

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.