

Buffet de Noël

CHF 135,- (hors boissons)

Apéritif au Lounge à partir de 18h30

Mini burger de foie gras, Mix de feuilletés, Santa Claus cocktail



Notre buffet, à partir de 19h30

Tartare de bœuf , Galette de Rösti & Brioche
Saumon Fumé, blinis, Crème aigre & Oignons rouges
Vitello Tonnato
Ceviche de Sandre avec kaki & Grenade
Carpaccio de loup de mer, Mayonnaise wasabi & Truffe d'hiver
Crostini de Polenta avec Lard de Colonnata & Miel
Salade de Poulpe, Olive taggiasche & Pomme de terre
Magret de canard fumé avec salade Waldorf
Huîtres avec garniture classique



Dinde farcie & Jus de cuisson
Entrecôte du Saaneland, Béarnaise (au Grill)
Brochette de Crevette (au Grill)
Filet de St.Pierre, sauce méditerranéenne
Risotto aux cèpes & Safran (live cooking)
« Totellini in Brodo »
Gratin de Pomme de terre & Truffe Noire
Courge glacée avec Beurre au Romarin



DÉLICES DE NOËL



Christmas Buffet

CHF 135,- (excl. drinks)

Aperitif in the Lounge from 6:30pm

Mini foie gras burger, Mix de feuilletés, Santa Claus cocktail



Our buffet, from 7:30pm

Beef tartare, Galette de Rösti & Brioche
Smoked salmon, blinis, sour cream & red onions
Vitello Tonnato
Pike-perch ceviche with persimmon & pomegranate
Sea bass carpaccio, wasabi mayonnaise & winter truffle
Polenta Crostini with Colonnata Bacon & Honey
Octopus Salad, Olive taggiasche & Potato
Smoked duck breast with Waldorf salad
Oysters with classic garnish



Stuffed turkey & gravy
Saaneland entrecôte, Béarnaise (au Grill)
Brochette of shrimp (au Grill)
Filet of St.Pierre, Mediterranean sauce
Risotto with porcini mushrooms & saffron (live cooking)
"Totellini in Brodo
Potato & Black Truffle Gratin
Glazed squash with rosemary butter



CHRISTMAS DELIGHTS



NEW YEAR'S MENU

2024

CHF 180 (hors boisson)

Amuse Bouche

Mi-cuit de sandre, vinaigrette citron & moutarde, noisette & caviar
Mi-cuit of pike-perch, lemon & mustard vinaigrette, hazelnut & caviar

Orge, topinambours & ris de veau
Barley, Jerusalem artichokes & sweetbreads

Tortelli farcie à la saucisse vaudoise, lentilles & fanes de navets
Tortelli stuffed with Vaudoise sausage, lentils & turnip tops

Filet de sébaste, purée de potiron, poireaux barbecue & beurre blanc au gingembre
Redfish fillet, pumpkin purée, barbecued leeks & ginger beurre blanc

Filet de veau du Saanenland, cœur d'artichaut, pommes de terre pont-neuf,
truffe noire & béarnaise
*Saanenland veal fillet, artichoke hearts, pont-neuf potatoes, black truffle
& béarnaise sauce*

Mandarine, chocolat & cacahuètes
Tangerine, chocolate & peanuts

Notre Pannetone maison à la crème mascarpone
Our homemade Pannetone with mascarpone cream

NEW YEAR'S VEGETARIAN MENU

2024

CHF 140 (hors boisson)

Amuse Bouche

Salade de puntarelle chicorée, lentilles & bagna cauda
Puntarella chicory, lentil & bagna cauda salad

Orge, topinambours & réglisse
Barley, Jerusalem artichokes & liquorice

Gnocchis de potiron, tomme fleurette, châtaignes & truffe
Pumpkin gnocchi, tomme fleurette, chestnuts & truffle

Poireaux barbecue, grenade, purée de potiron & beurre blanc au gingembre
Barbecued leeks, pomegranate, pumpkin purée & ginger beurre blanc

Chou-fleur, amandes, citron confit & béarnaise
Cauliflower, almonds, candied lemon & béarnaise sauce

Mandarine, chocolat & cacahuètes
Tangerine, chocolate & peanuts

Notre Pannetone maison à la crème mascarpone
Our homemade Pannetone with mascarpone cream