



FRÖHE WEIHNACHTEN

Start in den Schlemmerabend
mit Marias Harfenmusik in der Lounge

Nüsslalat mit steirischem Kürbiskernöl, Buttercroûtons,
knusprigem Speck und karamellisierten Maroni
Salade de rampon à l'huile de graines de citrouille styrienne,
croûtons au beurre, lardons croustillants et marrons caramélisés
Lambs' salad with Styrian pumpkin seed oil, butter croutons, crispy bacon
and caramelised chestnuts

Fondue Chinoise

Schweizer Fleischplatte mit Kalb, Rind und Schwein
Von unserem Buffet: Maispoulet, Peperoni, Zucchini, Champignons und Essiggemüse
Plaquettes de viande suisse avec veau, bœuf et porc
De notre buffet: poulet de maïs, poivrons, courgettes, champignons et légumes au vinaigre
Swiss meat platters with veal, beef and pork
From our buffet: corn-chicken, pepperoni, courgettes, mushrooms and pickled vegetables

Curry-, Cocktail-, BBQ- & Knoblauchsauce, Sauce Tartar, Chilli Dip - Pommes Frites und Langkornreis
Sauce au curry, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce tartare
sauce BBQ et chilli dip - Frites et riz long grain
Curry-, cocktail-, BBQ-, garlic- & tartar sauce, chilli dip - French fries and long grain rice

Für die Vegetarier zum Hauptgang

Käsefondue mit Trüffel
Fondue au fromage à la truffe
Cheese fondue with truffle

Die süsse Verführung kommt zum Schluss

Bûche de Noël auf Zwetschgen-Coulis mit hausgemachtem Vanilleeis
Bûche de Noël sur coulis de pruneaux servie avec glace à la vanille fait maison
Bûche de Noël on plum coulis served with homemade vanilla ice cream

Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

