

SILVESTER MENU

NEW YEARS EVE

31 DEZEMBER 2026

AMUSE-BOUCHE

Ein kleiner kulinarischer Gruss aus unserer Küche als Auftakt zum Genuss.

A little culinary greeting from our kitchen to start your dining experience.

Une petite attention gourmande de notre cuisine pour débuter votre expérience culinaire.

KALTE VORSPEISSE

TATAR VON GERÄUCHERTER FORELLE AUS BREMGARTEN

mit Meerrettich-Crème-fraîche, Dill-Senf-Sauce, Kräutersalat, Butterbrioche und Imperial-Kaviar

TARTARE OF SMOKED TROUT FROM BREMGARTEN

With horseradish crème fraîche, dill mustard sauce, herb salad, butter brioche and Imperial caviar

TARTARE DE TRUITE FUMÉE DE BREMGARTEN

Avec crème fraîche au raifort, sauce moutarde à l'aneth, salade d'herbes, brioche au beurre et caviar impérial.

WARME VORSPEISSE

CONSOMMÉ VON DER ENTE

mit getrüffeltem Eierstich und Gemüse

DUCK CONSOMMÉ

With truffled egg custard and vegetables

CONSOMMÉ DE CANARD

Avec royale aux œufs truffée et légumes



SILVESTER MENU

NEW YEARS EVE

31 DEZEMBER 2026

HAUPTGANG ZUR WAHL

KAFFEEGEBEIZTER KALBSRÜCKEN

von der Schönrieder Buure Metzg
mit Bordelaise-Jus, cremigem Selleriepüree, glasierten Karotten und Dauphine-Kartoffeln

COFFEE-MARINATED SADDLE OF VEAL

From Schönried's traditional butcher, served with Bordelaise jus, creamy celeriac purée, glazed carrots and pommes dauphine.

SELLE DE VEAU MARINÉE AU CAFÉ

De la boucherie artisanale de Schönried, accompagné d'un jus bordelaise, d'une purée de céleri-rave onctueuse, de carottes glacées et de pommes dauphine.

ODER OR OU

POCHIERTER KABELJAU

mit Nussbutterschaum, frischem Blattspinat, confierten Kirschtomaten und Kartoffelmousseline

POACHED COD

With beurre noisette foam, fresh spinach leaves, confit cherry tomatoes and potato mousseline.

CABILLAUD POCHÉ

Avec une émulsion de beurre noisette, des feuilles d'épinards frais, des tomates cerises confites et une mousseline de pommes de terre.



SILVESTER MENU

NEW YEARS EVE

31 DEZEMBER 2026

DESSERT

FESTLICHES DESSERTBUFFET

Zitronen-Mascarpone-Parfait
Mini-Eiskaffee
Honig-Panna-cotta mit Fruchtcoulis
Zweierlei Meringues mit Doppelrahm
Kleine Cremeschnitten
Mini-Berliner und Windbeutel
Frischer Fruchtsalat
Einheimische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Brotauswahl
Saaner Brezeli
Toblerone-Mousse
Tiramisu im Glas

FESTIVE DESSERT BUFFET

Lemon mascarpone parfait
Mini iced coffee
Honey panna cotta with fruit coulis
Two varieties of meringues with double cream
Mini cream slices
Mini Berliners and cream puffs
Fresh fruit salad
Local cheese specialities with fig mustard and a selection of breads
Traditional Saanen Brezeli biscuits
Toblerone mousse
Tiramisu served in a glass

BUFFET DE DESERTS FESTIG

Parfait au citron et au mascarpone
Mini-café glacé
Panna cotta au miel avec coulis de fruits
Deux variétés de meringues avec de la double crème
Petites tranches de millefeuille à la crème
Mini-beignets berlinois et petits choux à la crème
Salade de fruits frais
Spécialités fromagères locales avec moutarde aux figues et assortiment de pains
Brezeli traditionnels du Saanenland
Mousse au Toblerone
Tiramisu servi en verrine