

SILVESTER – MENÜ 2025

“Grüsse vom Chef”

Amuse-Bouche

“Gaumenkitzler”

- ◆ Tatar vom warm geräucherten Schweizer Bachsaibling
Apfel | Gurke | Zitronenperlen | Crème fraîche | Roggenbrotschips

- ◆ Tartare d’omble chevalier suisse fumé à chaud
pomme | concombre | perles de citron | crème fraîche | chips de pain de seigle

- ◆ Warm-smoked Swiss brook char tartare
apple | cucumber | lemon pearls | crème fraîche | rye bread chips
-

“Magen Warm-Up”

- ◆ Trüffelschaumsüppchen
Kartoffel-Croutons | frischer Wintertrüffel

- ◆ Velouté de truffe
croûtons de pomme de terre | truffe d’hiver fraîche

- ◆ Truffle foam soup
potato croutons | fresh winter truffle
-

“Gabel-Gipfel”

- ◆ Rosa gebratenes Rindsentrecôte im Kräutermantel
Fermentierter Knoblauchjus | Artischockenpüree | konfierte Kirschtomaten | Pommes Noisettes

- ◆ Entrecôte de bœuf rosé en croûte d’herbes
jus à l’ail fermenté | purée d’artichaut | tomates cerises confites | pommes noisettes

- ◆ Pink roasted beef entrecôte in herb crust
fermented garlic jus | artichoke purée | confit cherry tomatoes | Pommes Noisettes

Oder | Ou | Or

- ◆ Medaillon vom Seeteufel in Pinienkernkruste
Weisse Rosmarinnage | Caponata | Safranrisotto

- ◆ Médaillon de lotte en croûte de pignons
nage blanche au romarin | caponata | risotto au safran

- ◆ Monkfish medallion in pine nut crust
white rosemary nage | caponata | saffron risotto

SILVESTER – MENÜ 2025

VEGGIE – DELIGHT

“Grüsse vom Chef”

Amuse-Bouche

“Gaumenkitzler”

◆ Mousse vom Hokkaidokürbis

zweierlei Apfel | Kräutersalat | Steirische Kürbiskernöl Perlen

◆ Mousse de potimarron

deux variétés de pommes | salade d’herbes | perles d’huile de graines de courge de Styrie

◆ Hokkaido pumpkin mousse

apple duo | herb salad | pearls of Styrian pumpkin seed oil

“Magen Warm-Up”

◆ Trüffelschaumsüppchen

Kartoffel-Croutons | frischer Wintertrüffel

◆ Velouté de truffe

croûtons de pomme de terre | truffe d’hiver fraîche

◆ Truffle foam soup

potato croutons | fresh winter truffle

“Gabel-Gipfel”

◆ Hausgemachte Kartoffelgnocchi

gebratene Steinpilze | Maronenschaumsauce | schwarze Nüsse

◆ Gnocchi de pomme de terre maison

aux cèpes poêlés | sauce mousseuse aux marrons | noix noires

◆ Homemade potato gnocchi

sautéed porcini | chestnut foam sauce | black walnuts

ZUCKERFINALE DELUXE

◆ Dessertbuffet Spitzhorn

Panna Cotta mit Tonkabohne und Cassis-Coulis
Hausgemachte Sorbets-Auswahl
Zweierlei Meringues mit Doppelrahm | kleine Cremeschnitten
Mini Berliner | Windbeutel | pochierte Schokoladencreme | Mini-Eiskaffee
Früchtekorb | Fruchtsalat | Saanen Brezeli
Saanenländer Käseauswahl mit Früchtebrot

◆ Buffet de desserts Spitzhorn

Panna cotta à la fève tonka et coulis de cassis
assortiment de sorbets maison | deux sortes de meringues à la crème double
petits mille-feuilles | mini beignets | choux à la crème | brezeli de Saanen
crème au chocolat pochée | mini café glacé
corbeille de fruits | salade de fruits
sélection de fromages du Saanenland avec pain aux fruits

◆ Spitzhorn dessert buffet

Panna Cotta with tonka bean and cassis coulis
variety of homemade sorbets | two kinds of meringues with double cream
mini cream slices | mini doughnuts | poached chocolate cream | profiteroles
mini iced coffee | fruit basket | fruit salad | Saanen "Brezeli"
selection of Saanenland cheeses with fruit bread

HAPPY NEW YEAR!!!

UND EINEN SCHMACKHAFTEN START

WÜNSCHEN IHNEN VON HERZEN

DIE WICHMANS

UND DAS GANZE SPITZHORN-TEAM

Hotel **spitzhorn**

Die Leichtigkeit des Seins





„KORKEN, CHAMPUS UND TAMTAM UNSER SILVESTERPROGRAMM“

Beginn ab 19.30 Uhr mit einem gemeinsamen Prosecco-Apéro
und Kinder-Champagner vom Feinsten
Live Musik by Nick Francis

Dinnerbeginn ab 20.00 Uhr

ON RIT, ON DANSE, ON RECOMMENCE! NOTRE PROGRAMME DE LA SAINT-SYLVESTRE

Début à 19h30 avec un apéritif au Prosecco
et du champagne pour enfants
Performance live de Nick Francis

Le dîner commence à 20h00

LESS RESOLUTIONS, MORE BUBBLES – RING IN THE YEAR WITH JOY AND CHUCKLES! OUR NEW YEAR'S EVE PROGRAM

Start at 7:30 p.m. with a shared Prosecco aperitif
and children's champagne
Live music by Nick Francis

Dinner begins at 8:00 p.m

Hotel **spitzhorn**

Die Leichtigkeit des Seins

