

Buffet de Noël

24.12.2024 à partir de 19h00

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



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

Brunch

CHF 95,- (hors boissons)

SERVI LE 1ER JANVER DE 9H À 14H

POUR COMMENCER

*Buffet du petit-déjeuner
Cocktail de crevettes
Salade russe au poulet
Oeuf à la diable
Croissant avocat saumon
Tartare de boeuf
Salade de thon à la niçoise
Vitello Tonnato*

POUR SUIVRE ...

*Mini burger de boeuf
Mini quiche
Pizza
Melanzane alla Parmigina
Pulled pork & ses accompagnements
Légumes grillés*

TOUCHES SUCRÉES

*Nos différentes pâtisseries
Notre Pannetone fait maison*