

alpine hideaway
for generations to come



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE «BAL ORIENTAL»

DIMANCHE, LE 31 DÉCEMBRE 2023

Amuse Bouche

Royaler Lachs mit Königskrabbe und Golden Osietra Kaviar
Royal salmon with king crab and Golden Osietra caviar

Consommé «Oriental»

Glasierter Wildfang Heilbutt mit Schwarzwurzel, Baby Lattich und Trüffel Beurre blanc
Glazed wild-caught halibut with salsify, baby lettuce and truffle Beurre blanc

Nebraska Wagyu Filet mit Albula Kartoffeln, Artischockengemüse und Foie Gras Sauce
Nebraska Wagyu fillet with Albula potatoes, artichoke vegetables and foie gras sauce

Pekannuss Praliné mit Ahorn Sirup, Fudge und Schokoladen Namelaka
Pecan nut praline with maple syrup, fudge and chocolate namelaka

Pralinés & Friandises

alpine hideaway
for generations to come



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE «BAL ORIENTAL»

DIMANCHE, LE 31 DÉCEMBRE 2023

Vegetarisch/vegetarian

Amuse Bouche

Randen Gemüse mit Sauerrahm und Kaviar des Feldes
Beetroot vegetables with sour cream and field caviar

Consommé «Oriental»

Spitzkohl mit Schwarzwurzel und Trüffel Beurre blanc
Pointed cabbage with salsify and truffle Beurre blanc

Kartoffel- Artischocken Tarte mit Périgueux Sauce und Salzzitrone
Tart made of potato and artichoke with Périgueux sauce and salted lemon

Pekannuss Praliné mit Ahorn Sirup, Fudge und Schokoladen Namelaka
Pecan nut praline with maple syrup, fudge and chocolate namelaka

Pralinés & Friandises