

S A V C H E E S E !

# Walliser Abend

23.12.2025



# Wine

Weisswein - vin blanc - white wine

«Gletscherwein» 2023, St. Jodern Kellerei | Visperterminen, Wallis  
7.5 dl 72.00 CHF

Chasselas «La Maya», 2014 Nicolas Zufferey | Sierre, Wallis  
7.5 dl 84.00 CHF

«CÄSAR» 2020, C. Varonier & Söhne | Varen, Wallis  
7.5 dl 125.00 CHF

Rotwein - vin rouge - red wine

«Le Tourmentin» (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge) 2021  
Domaines Rouvinez | Sierre, Wallis  
47.5dl 82.00 CHF

Dôle «La Liaudisaz» (Pinot Noir, Gamay) 2023  
Marie-Thérèse Chappaz | Fully, Wallis  
7.5dl 108.00 CHF

Cave Valentina Andrei (Syrah) 2023 | Saillon, Wallis  
7.5dl 112.00 CHF



# Menu

Walliser Trockenfleischspezialitäten  
Spécialités de viandes séchées du Valais  
Valaisan dried meat specialties

\*\*\*

Frisch gestrichenes Raclette mit seinen Beilagen à discrétion  
oder Fondue moitié moitié mit Brot und Frühkartoffeln  
Raclette traditionnelle avec ses garnitures à discrétion  
ou Fondue moitié moitié avec pain et pommes de terres  
Traditional raclette with its garnishes à discretion  
or Cheese Fondue "moitié motié" with bread and potatoes

\*\*\*

Salat Buffet  
Salades au buffet  
Salad buffet

\*\*\*

Walliser Lammkaree rosa gebraten, Dauphin-Kartoffeln,  
Ratatouille, Aprikosen-Jus  
Carré d'agneau du Valais poêlé rose  
pommes de terre dauphin, ratatouille, jus d'abricot  
Pink roasted rack of Valais lamb  
Dauphin potatoes, ratatouille, apricot jus  
oder/ou/or

Frischer Fisch des Tages  
Poisson du jour  
Fish of the day

\*\*\*

Heisse Waldbeeren und Doppelrahm aus Gruyère  
an knuspriger Cassonade  
Baies des bois chaudes et crème double  
de Gruyère brûlées à la cassonade  
Hot forest berries and Gruyère double cream  
gratinated with cassonade sugar



MENU À CHF 80.00

PORTION RACLETTE À CHF 11.00

WALLISER BUFFET À CHF 65.00, KIDS 4-12 YRS BUFFET CHF 20.00

The top half of the poster is decorated with several stylized snowflakes of varying sizes and small dark grey dots scattered across a light cream background.

welcome to our

# *Christmas*

GALA DINNER

24th December 2025

LE MIRABEAU

Resort & Spa, Zermatt

L'EPICURE  
RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE  
ZERMATT



# MENU

## WINE - WEIN - VINS

### White wine - Weisswein - vins blancs

«Coeur de Domaine Blanc» Famille Rouvinez 2020  
Sierre, Wallis  
7.5 dl 98.00 CHF

«Altimus» Lux Vina, 2021,  
Domaine Chevaliers | Salgesch, Wallis  
7.5 dl 112.00 CHF

«Ladoucette» Pouilly Fumé 2022,  
Château du Nozet | Pouilly-sur-Loire  
7.5dl 126.00 CHF

### Red wine - Rotwein - vins rouges

Château Cantenac (Cabernet Franc, Merlot), 2019  
Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux  
7.5dl 112.00 CHF

«Capelan» Châteauneuf-du-Pape Rouge AOP 2017  
(Shiraz, Grenache, Monastrell)  
Domaine de la Ferme du Mont Benault, Côtes du Rhône  
7.5dl 182.00 CHF

Château Clinet (Cabernet Franc, Merlot) 2017  
Jean-Michel Arcaute, Pomerol  
7.5dl 190.00 CHF

Saumon masu mariné  
mousse au miel et à la moutarde betterave marinée

**Gebeizter Masu-Lachs**  
**Honig-Senf-Mousse, Rande**  
*Marinated masu salmon*  
*honey-mustard mousse, beetroot*

\*\*\*

Tartelettes de foie de canard, gelée de raisin  
**Entenleberparfait-Tartelette, Traubengelee**  
*Fois Gras tartlet, grape jelly*

\*\*\*

Essence de queue de bœuf, flan à la truffe  
**Ochsenschwanz-Essenz, Trüffel-Eierstich**  
*Oxtail consommé, truffle egg custard*

\*\*\*

### Bellini

Sorbet à la pêche blanche, champagne  
**Weißer Pfirsich-Sorbet, Champagner**  
*White peach sorbet, champagne*

\*\*\*

Magret de canard laqué, pomme rôtie  
crème de céleri quenelles de pavot  
**Glasierte Entenbrust, Bratapfel,**  
**Selleriecreme, Mohnschupfnudeln**  
*Glazed duck breast, baked apple*  
*celery cream, poppy seed gnocchi*

\*\*\*

### Bûche de Noël

Yuzu, praliné aux noisettes, gianduja  
**Yuzu, Haselnusspraliné, Gianduja**  
*Yuzu, hazelnut praliné and gianduja*

MENU À 105.00



Merry  
Christmas

Fröhliche Weihnachten

Joyeux Noël

25. December 2025

LE MIRABEAU  
RESORT & SPA. ZERMATT





Weisswein – vin blanc- white vine

«De Savièse» 2021

7.5 dl CHF 76.00

Cave La Madeleine | Vétroz

«Martigny Croix» 2022

7.5 dl CHF 88.00

Domaine Gérald Besse | Martigny

«Macon-Verzé» 2020

7.5dl CHF 122.00

Domaines Leflaive | Mâconnais

Rotwein – vin rouge red vine

«Le Tourmentin» 2021

7.5dl CHF 82.00

Domaines Rouvinez | Sierre

«Cayas Réserve» 2020

7.5dl CHF 118.00

Domaine Jean-René Germanier | Vétroz

«Télégraphe» 2018

7.5dl CHF 195.00

Domaine du Vieux Télégraphe | Côtes du Rhône





# Menu

Œuf Onsen, crème de céleri, esturgeon fumé, caviar suisse Oona  
**Onsen-Ei, Selleriecreme, geräucherter Stör, Schweizer Oona Kaviar**  
*Onsen egg, celery cream, smoked sturgeon, Swiss Oona caviar*

\*\*\*

Bisque de homard, quenelles de homard, espuma de rouille  
**Hummerbisque, Hummer Dampfnudeln, Rouille-Espuma**  
*Lobster bisque, lobster quenelles, rouille espuma*

\*\*\*

Tortellini farcis à la truffe et au parmesan, crème de pomme, jus d'oignon caramélisé  
**Tortelloni gefüllt mit Trüffel-Parmesan, Apfelcreme, Zwiebeljus**  
*Truffle and Parmesan tortelloni, apple purée, caramelized onion jus*

\*\*\*

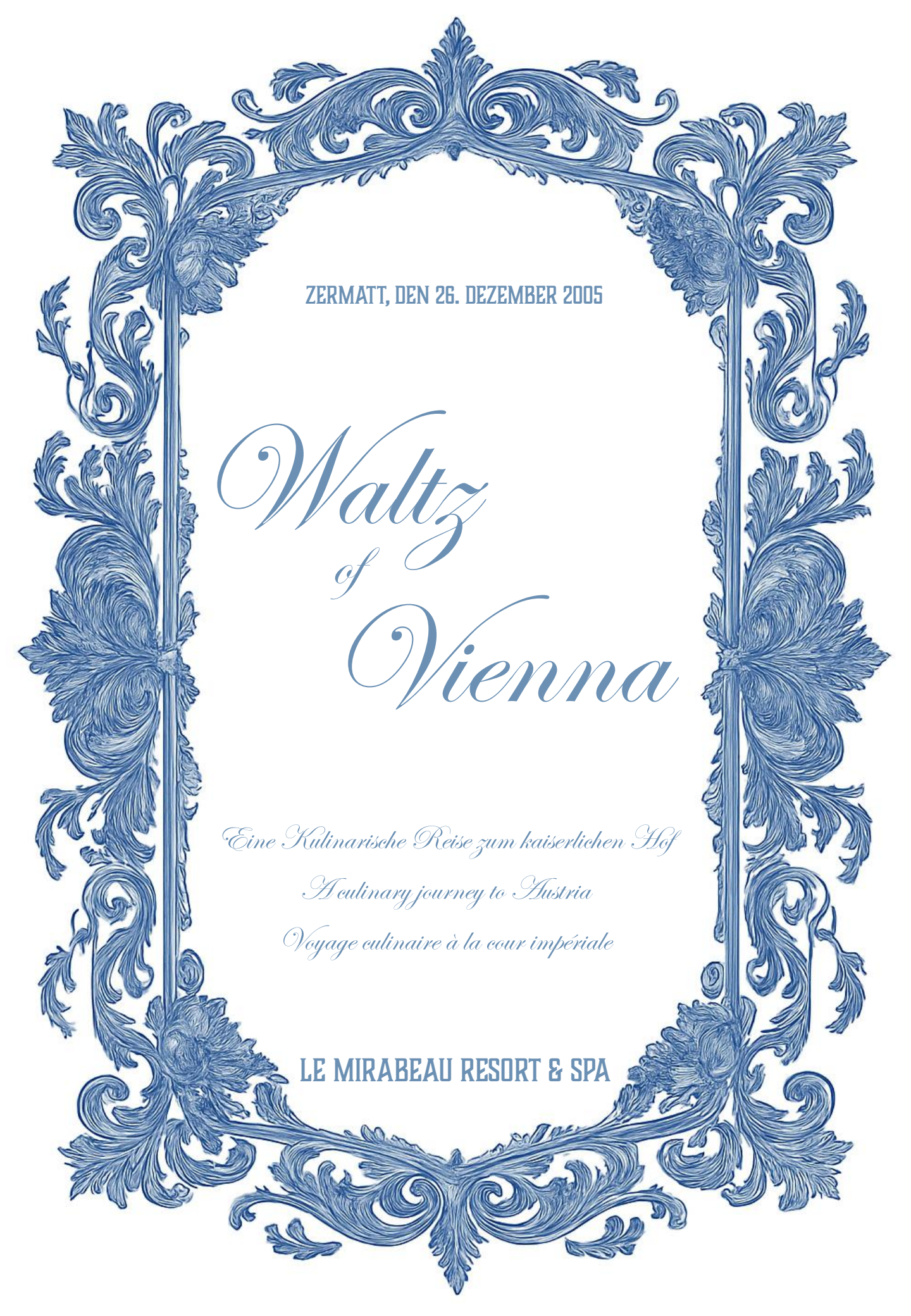
Variation de caille, choux de Bruxelles, chou rouge, boulettes de fromage blanc  
**Wachtel-Variation, Rosenkohl, Rotkraut, Topfenknödel**  
*Quail variation, Brussels sprouts, red cabbage, quark dumplings*

\*\*\*

Buffet dessert avec Croque-en-Bouche  
**Dessertbuffet mit Croque-en-Bouche**  
Dessert buffet with Croque-en-Bouche

Menu à 95.00 CHF

Seulement/nur/only dessert buffet: 25.00 CHF  
Kids 4-12 ans / Jahre / years' dessert buffet: 12.00 CHF



ZERMATT, DEN 26. DEZEMBER 2005

# *Waltz of Vienna*

*Eine Kulinarische Reise zum kaiserlichen Hof*

*A culinary journey to Austria*

*Voyage culinaire à la cour impériale*

LE MIRABEAU RESORT & SPA

ZERMATT, DEN 26. DEZEMBER 2005

# Menu

SACHERGUGELHUPE, ENTENLEBER-TERRINE,  
EINGELEGTE MARILLEN  
KOUGLOF SACHER EN KOUGLOF, TERRINE FOIE GRAS,  
ABRICOTS MARINÉS  
SACHER TARTE, FOIE GRAS TERRINE,  
MARINATED APRICOTS

SOUS

STEIRISCHE KLACHELSUPPE, KAROTTENFLAN,  
SÜLZ VOM TAFELSPITZ, KRÄNJOGHURT  
SOUPE AU PORC STYRIENNE, FLAN DE CAROTTES,  
GELÉE DE BOEUF, YAOURT RAIFORT  
STYRIAN PORK CONSOMMÉ, CARROT FLAN, BEEF ASPIC,  
HORSERADISH YOGURT

SOUS

KRAUTEFLECKERL, STÖR-KAVIAR, PORTWEINJUS  
WIENER ZWIEBELROSTBRATEN, RIBEYE, LAUCH-  
CREME, EINGELEGTE SENFKÖRNER, PALFFYKNÖDEL  
PÂTES AU CHOU, CAVIAR D'ESTURGEON, JUS DE PORTO  
RÔTI DE BOEUF AUX OIGNONS À LA VIENNOISE,  
ENTRECÔTE, CRÈME DE POIREAU, GRAINES DE  
MOUTARDE MARINÉES, QUENELLE PALFFY  
FLECKERL PASTA WITH BRAISED CABBAGE,  
STURGEON CAVIAR, PORT WINE JUS  
VIENNESE ONION ROAST BEEF, RIBEYE, LEEK CREAM,  
PICKLED MUSTARD SEEDS, PALFFY DUMPLING

SOUS

KAISERSCHMARRN, ZWETSCHKENKOMPOTT,  
RUM-RÖSINEN-EIS  
CRÊPE CASSÉE IMPÉRIALE, COMPÔTE DE PRUNES,  
GLACE RHUM-RAISINS  
CARAMELISED EMPEROR'S PANCAKE,  
PLUM COMPOTE, RUM-RAISIN ICE CREAM

MENU À 95 CHF



# *Neptune*

28.12.2025

LE MIRABEAU RESORT & SPA  
ZERMATT, SWITZERLAND



# Menu

## Le Buffet

Buffet maritime de poissons et fruits de mer  
spécialités de poissons fumés, huîtres, caviar avec blinis  
et bien plus encore...

**Maritimes Fisch- und Meeresfrüchtebuffet,  
geräucherte Fischspezialitäten,  
Austern, Rogen mit Blinis und vieles mehr...**

*Maritime fish and seafood buffet  
smoked fish specialties  
oysters, roe with blinis and much more...*



## Surf & Turf

Filet de bœuf suisse et crevette tigrée  
pommes de terre au romarin  
Jus au vin rouge

**Gebratenes Schweizer Rindsfilet  
sautierte Tigergarnele**

**Rosmarinkartoffeln, Rotwein-Jus**  
*Swiss beef fillet and tiger prawn  
rosemary potatoes, red wine sauce*



Sorbet au citron vert Xellent vodka  
**Limetten-Sorbet, Xellent Vodka**  
*Lime sorbet, Xellent vodka*

**Menu à CHF 95.00**

**Seulement/nur/only buffet: 70.00 CHF**

**Kids 4-12 ans/Jahre/years buffet: 25.00 CHF**

S A V C H E E S E !

# Walliser Abend

29.12.2025



# Wine

Weisswein - vin blanc - white wine

«Gletscherwein» 2023, St. Jodern Kellerei | Visperterminen, Wallis  
7.5 dl 72.00 CHF

Chasselas «La Maya», 2014 Nicolas Zufferey | Sierre, Wallis  
7.5 dl 84.00 CHF

«CÄSAR» 2020, C. Varonier & Söhne | Varen, Wallis  
7.5 dl 125.00 CHF

Rotwein - vin rouge - red wine

«Le Tourmentin» (Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge) 2021  
Domaines Rouvinez | Sierre, Wallis  
47.5dl 82.00 CHF

Dôle «La Liaudisaz» (Pinot Noir, Gamay) 2023  
Marie-Thérèse Chappaz | Fully, Wallis  
7.5dl 108.00 CHF

Cave Valentina Andrei (Syrah) 2023 | Saillon, Wallis  
7.5dl 112.00 CHF



# Menu

Walliser Trockenfleischspezialitäten  
Spécialités de viandes séchées du Valais  
Valaisan dried meat specialties

\*\*\*

Frisch gestrichenes Raclette mit seinen Beilagen à discrétion  
oder Fondue moitié moitié mit Brot und Frühkartoffeln  
Raclette traditionnelle avec ses garnitures à discrétion  
ou Fondue moitié moitié avec pain et pommes de terres  
Traditional raclette with its garnishes à discretion  
or Cheese Fondue "moitié motié" with bread and potatoes

\*\*\*

Salat Buffet  
Salades au buffet  
Salad buffet

\*\*\*

Walliser Lammkaree rosa gebraten, Dauphin-Kartoffeln,  
Ratatouille, Aprikosen-Jus  
Carré d'agneau du Valais poêlé rose  
pommes de terre dauphin, ratatouille, jus d'abricot  
Pink roasted rack of Valais lamb  
Dauphin potatoes, ratatouille, apricot jus  
oder/ou/or

Frischer Fisch des Tages  
Poisson du jour  
Fish of the day

\*\*\*

Heisse Waldbeeren und Doppelrahm aus Gruyère  
an knuspriger Cassonade  
Baies des bois chaudes et crème double  
de Gruyère brûlées à la cassonade  
Hot forest berries and Gruyère double cream  
gratinated with cassonade sugar



MENU À CHF 80.00

PORTION RACLETTE À CHF 11.00

WALLISER BUFFET À CHF 65.00, KIDS 4-12 YRS BUFFET CHF 20.00

# PARIS, PARIS!

BIENVENUE À NOTRE  
SOIRÉE FRANÇAISE

30. DECEMBRE 2025

LE MIRABEAU  
RESORT & SPA, ZERMATT



# LE MENU

Foie gras Escoffier, foie de canard, poire aux épices pochée, brioche

*Foie Gras Escoffier, fois gras, poached spiced pear, brioche*

Foie Gras Escoffier, Entenleber, pochierte Gewürzbirne, Brioche



Consommé de queue de bœuf, crêpe, cèpes, livèche

*Oxtail consommé, crêpe, porcini mushrooms, lovage*

Ochsenschwanz-Consommé, Crêpes, Steinpilze, Maggikraut



Pâté de poisson fumé, salade d'herbes, marmelade de chicorée

*Smoked fish pâté, herb salad, chicory marmalade*

Räucherfisch-Pâté, Kräutersalat, Chicorée Marmelade



Crêpinettes de poitrine de poularde de maïs, truffe noire,

chou de Savoie, pommes Macaire

*Crêpinette of corn-fed poularde breast, black truffle,*

*Savoy cabbage, pommes Macaire*

Crêpinettes von der Maispouardenbrust, schwarzer Trüffel,

Wirsing, Pommes Macaire



Buffet de fromages français

*Selection of fine French cheeses from our buffet*

Französisches Käsebuffet



Religieuse au chocolat, sorbet à la mandarine

*Religieuse au chocolat, with mandarin sorbet*

Religieuse au chocolat, Mandarinen-Sorbet

Menu à 85 CHF



WELCOME TO OUR  
NEW YEAR'S EVE GALA

# *Masquerade Ball*

LE MIRABEAU RESORT & SPA, ZERMATT

31. DECEMBER, 2025

# Menu

Arancini de crustacés à la truffe du Périgord  
Tartelette au tartare de crabe et caviar Oona

Crustacean arancini with Périgord truffle  
Tartlet with crab tartare and Oona caviar

*Krustentier. Arancini mit Périgord-Trüffel  
Tartelette mit Krabbentatar und Oona-Kaviar*

\*\*\*

Terrine de foie gras, coing, brioche au chocolat

Foie gras terrine, quince, chocolate brioche

*Entenleberterriner. Quitte. Schokoladenbrioche*

\*\*\*

Tortelloni de langoustine et potiron, beurre blanc à l'aneth

Langoustine and pumpkin tortelloni, dill beurre blanc

*Kaisergranat Kürbis Tortelloni. Dill Beurre blanc*

\*\*\*

Sorbet framboise-rose, champagne rosé

Raspberry-rose sorbet, rosé champagne

*Himbeer-Rosen Sorbet. Rosé Champagner*

\*\*\*

Filet de bœuf suisse "London House", chou de Savoie, purée de panais, jus à la truffe

Swiss beef fillet "London House", Savoy cabbage, parsnip purée, truffle jus

*Schweizer Rindsfilet "London House", Wirsing, Pastinakenpüree, Trüffeljus*

\*\*\*

Tarte au Brie de Meaux, crème de poire séchée, chutney de chicorée

Brie de Meaux tart with cream of dried pear and chicory chutney

*Brie de Meaux-Tarte, Dörrbirnencreme, Chicorée Chutney*

\*\*\*

Croustillant à la mousse coco, variation de fruits exotiques

Crispy coconut mousse and exotic fruit variation

*Knusprige Kokosnuss-Mousse. Variation von exotischen Früchten*

Menu à 289 CHF



WELCOME TO OUR  
NEW YEAR'S EVE GALA

# *Masquerade Ball*

LE MIRABEAU RESORT & SPA, ZERMATT

31. DECEMBER, 2025

# Menu

Terrine de foie gras, coing, brioche au chocolat

**Foie gras terrine, quince, chocolate brioche**

*Entenleberterriner, Quitte, Schokoladenbrioche*

\*\*\*

Tortelloni de langoustine et potiron, beurre blanc à l'aneth

**Langoustine and pumpkin tortelloni, dill beurre blanc**

*Kaisergranat Kürbis Tortelloni, Dill Beurre blanc*

\*\*\*

Filet de bœuf suisse "London House"  
chou de Savoie, purée de panais, jus à la truffe

**Swiss beef fillet "London House"**

**Savoy cabbage, parsnip purée, truffle jus**

*Schweizer Rindsfilet "London House"*

*Wirsing, Pastinakenpüree, Trüffeljus*

\*\*\*

Croustillant à la mousse coco  
variation de fruits exotiques

**Crispy coconut mousse**

**exotic fruit variation**

*Knusprige Kokosnuss Mousse*

*Variation von exotischen Früchten*

Menu à 180 CHF



PLEASE JOIN US TO CELEBRATE THIS YEAR'S

**NEW YEAR'S EVE GALA**

*Masquerade  
Ball*

---

WEDNESDAY

---

DECEMBER

**31**  
2025

---

AS OF 18.30

---

APERITIV

**7 COURSE GALA MENU**

FIREWORKS

PARTY WITH DJ

**LE MIRABEAU RESORT & SPA, ZERMATT**

L'ÉPICURE GALA MENU À 289 CHF, MARIE'S DELI MENU À 180 CHF