

Tasting Menu

23.12.2022

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Gorgonzola Sauce, Walnuss-Streusel und Walliser Birnen Chip

Pumpkin Gnocchi homemade with Gorgonzola sauce

Walnut crumbles and Valaisan pear chip

Gnocchi de potiron fait-maison à la sauce Gorgonzola

chapelure aux noix et chip de poire Valaisanne

xxx

Tomatensamtsuppe

Stracciatella di Burrata verfeinert mit Basilikum-Gewürzöl

Tomato cream soup

Stracciatella di Burrata refined with basil oil

Velouté de tomates

Stracciatella di Burrata raffinée à l'huile de basilic

xxx

Salate und Antipasti am Buffet

Variation of salads and antipasti at the buffet

Sélection de salades et d'antipasti au buffet

xxx

Simmentaler Kalbsfilet «Wellington» Art

Morchel-Rahmsauce mit sautierten Kalbsbries, Marktgemüse

Filet of Simmentaler veal «Wellington» style

morel cream sauce with sautéed calf's sweetbread, market vegetables

Filet de veau Simmental façon «Wellington»

Sauce aux morilles à la crème avec ris de veau sauté, légumes du marché

xxx

Schneeei-Bällchen auf Crème Anglaise

Mandarine, karamellierte Mandeln

Snow eggs with Crème Anglaise

mandarin and caramelised almonds

Île flottante avec Crème Anglaise

mandarine et amandes caramélisées

5-Gang Menü / 5-course menu / Menu 5-plats

CHF 80.-

Heiligabend

24.12.2022

Pink Lady Macaron, sautierte Gänseleber roter Apfel Kompott mit Malvoisie

Pink Lady Macaron with sautéed foie gras
red apple compote with Malvoisie
*Macaron de Pink Lady de foie gras poêlé
compote de pommes rouges avec Malvoisie*

xxx

Offener Ravioli mit bretonischem Kaiserhummer Champagner Espuma veredelt mit Oona Feuille de Caviar

Open raviolo with a filling of langoustine from Brittany
Champagne foam topped with shaves of Oona Caviar
*Raviolo ouvert avec langoustine de la Bretagne
écume de Champagne raffinée à la Feuille de Caviar Oona*

xxx

Kartoffelsamtsüppchen «Oeuf parfait» und schwarze Trüffel Späne

Potato cream soup
«œuf parfait» black truffle shavings
*Velouté de pommes de terres
«œuf parfait» et copeaux de truffe noir*

xxx

Limetten-Sorbet verfeinert mit Xellent Vodka

Lime sorbet with Xellent Vodka
Sorbet de citron vert raffiné avec Xellent Vodka

xxx

Barbarie-Entenbrust an Grapefruit-Sauce getrüffeltes Kartoffelpüree, Rotkohl Apfel-Zimt-Scheibe mit Preiselbeeren

Barbarie of the duck breast with grapefruit sauce
mashed potatoes with black truffle, red cabbage
apple cinnamon slice with mountain cranberry
*Magret de canard Barbarie avec sauce au pamplemousse
purée de pommes de terres truffée, chou rouge
tranche de pommes aux cannelle avec airelles rouges*

xxx

« Bûche de Noël »

23 Karat Goldflocken
23 carat gold flakes
flocons d'or 23 carat

**6-Gang Menü / 6-course menu / Menu 6-plats
CHF 95.-**

Weihnachten

25.12.2022

Deluxe Platte zum gemeinsam geniessen
Terrine von der Foie Gras, Schottischer Wildräucherlachs,
Millésime Sardinen, klassisches Rindstatar

Deluxe platter to share
Terrine of Foie Gras, smoked wild salmon from Scotland
Millésime sardines, classic beef tartar
Plateau deluxe à partager
Terrine de foie gras, saumon fumé sauvage d'Ecosse
sardines millésimes, tartare de bœuf classique

xxx

Blumenkohlsamtsüppchen, glasierte Kastanien

Cauliflower cream soup with glazed chestnuts
Velouté de chou-fleur et marrons glacés

xxx

Salate und Antipasti am Buffet

Variation of salads and antipasti at the buffet
Sélection de salades et d'antipasti au buffet

xxx

Rosa gebratenes Luma Porterhouse Steak
Béarnaise Sauce und Rotwein « Cornalin » Jus
Kartoffelgratin Dauphinois und Gemüse-Ratatouille

Roasted luma Porterhouse steak
Béarnaise Sauce and red wine «Cornalin» sauce
Potatoes au gratin Dauphinois and Ratatouille
Steak Luma Porterhouse rôti rosé
Béarnaise Sauce et jus au vin rouge «Cornalin»
gratin Dauphinois et ratatouille

xxx

Grosses Dessert-Buffet mit Crêpes Suzette

Grand dessert buffet with crêpes Suzette
Grand buffet de dessert avec crêpes Suzette

5-Gang Menü / 5-course menu / Menu 5-plats
CHF 90.-

Vive la France

26.12.2022

Gänseleber-Terrine «à l'ancienne»

Süsswein-Gelee und Quitten-Chutney, hausgemachte Brioche

Foie gras terrine «à l'ancienne»

sweet wine jelly and quince chutney, homemade brioche bread

Terrine de foie gras «à l'ancienne»

gelée de vin doux et chutney de coing, brioche faite-maison

xxx

«Waterzoï de poisson»

Gemüse-Julienne und Oberwalliser Safran aus Mund

Vegetables juliennes and saffron from the Valaisian village of Mund

Légumes en juliennes et safran du village Mund du Haut-Valais

xxx

Salate und Antipasti am Buffet

Variation of salads and antipasti at the buffet

Sélection de salades et d'antipasti au buffet

xxx

Zart gebratenes Schweizer Luma Entrecôte

Bordelaise Sauce mit Knochenmark, Selleriepüree und confierte Schalotten

Roasted Swiss Luma Entrecôte

Bordelaise sauce with bone marrow, mashed celery and shallot confit

Entrecôte Suisse Luma rôtie rosé

sauce Bordelaise avec os à moelle, purée de céleri et échalotes confites

xxx

Feinste Käse-Spezialitäten aus Frankreich am Buffet

The best cheese specialities from France at the buffet

Les meilleures spécialités fromagères de France au buffet

xxx

«Omelette Norvégienne» mit Maroni-Füllung

«Omelette Norvégienne» filled with chestnuts

«Omelette Norvégienne» farcie au marrons

6-Gang Menü / 6-course menu / Menu 6-plats

CHF 85.-

Tasting Menu

27.12.2022

Quiche mit Morcheln Ziegenfrischkäse-Mousse

Quiche with morels
goat cheese mousse
*Quiche aux morilles
mousse au fromage de chèvre*

xxx

Champagner-Samtsuppe Blütenmischung

Champagne cream soup
flower mix
*Velouté de Champagne
mélange de fleurs*

xxx

Salate und Antipasti am Buffet

Variation of salads and antipasti at the buffet
Sélection de salades et d'antipasti au buffet

xxx

Entenkeulen-Confit

Grand-Marnier Orangen-Sauce Petersilien-Kartoffeln und Vichy Karotten

Duck leg confit
Grand-Marnier and orange sauce
Vichy carrots and parsley potatoes
*Cuisse de canard confite
sauce de Grand-Marnier et orange
carottes Vichy et pommes de terre persillées*

xxx

Käse-Spezialitäten am Buffet

Cheese specialities at the buffet
Les spécialités fromagères au buffet

xxx

Grosses Dessertbuffet mit Crêpes Suzette

Grand dessert buffet with Crêpes Suzette
Grand buffet de dessert avec Crêpes Suzette

5-Gang Menü / 5-course menu / Menu 5-plats

CHF 80.-

Atlantis

28.12.2022

Maritimes Fisch- und Meeresfrüchten-Buffer geräucherte und gebeizte Lachs-Spezialitäten, diverse Räucherfische, Rogen mit Blinis, Austern und vieles mehr...

Maritime fish and seafood buffet
smoked and marinated salmon specialities, various smoked fish,
roe with blinis, oysters and much more...

*Buffet maritime de poisson et fruits de mer
Spécialités saumon fumé et mariné, poissons fumés,
œufs de poisson avec blinis, huitres et autres...*

xxx

Hummer Bisque verfeinert mit Hennessy Cognac

Lobster bisque
refined with Hennessy Cognac

*Bisque d'homard
raffinée au Cognac Hennessy*

xxx

« Surf & Turf » gebratenes Schweizer Rindsfilet mit sautierter Tigergarnele Rosa-Pfeffersauce, Kartoffelkörbchen gefüllt mit Marktgemüse

Roasted Swiss Beef fillet and sautéed tiger prawn
pink pepper sauce, potato basket filled with market vegetables
Filet de bœuf Suisse rôti rosé et crevette tigrée grillée
sauce au poivre rose, corbeille de pommes de terre remplie avec légumes du marché

xxx

Blutorangen-Sorbet mit Deux Frères Dry Gin Blood orange sorbet with Deux Frères Dry Gin Sorbet d'orange sanguine avec Deux Frères Dry Gin

Komplettes Buffet / Full buffet / Buffet complet CHF 95.-

Walliser Abend

29.12.2022

Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Hobelkäse am Buffet

Valaisan dried meat specialties at the buffet
Spécialités de viandes séchées du Valais au buffet

xxx

Salate und Antipasti am Buffet

Variation of salads and antipasti at the buffet
Sélection de salades et d'antipasti au buffet

xxx

Frisch gestrichenes Raclette mit seinen Beilagen à Diskretion

Traditional raclette with its garnishes à discretion
Raclette traditionnelle avec ses garnitures à discrétion

xxx

Schweizer Lamm-Entrecôte

Granny Smith Apfel und Calvados-Jus

Gemüse-Ratatouille und Dauphine Kartoffeln

Swiss lamb entrecôte
Granny Smith apples and jus refined with Calvados
Ratatouille and dauphines potatoes
Entrecôte d'agneau Suisse
pommes Granny Smith et jus raffiné au Calvados
ratatouille et pommes de terre dauphines

xxx

Klassisches Panna Cotta

Aprikosen-Thymian-Kompott, Überraschungs-Abricotine

Classic Panna Cotta
apricot thyme compote, Abricotine surprise
Panna Cotta classique
compote d'abricots et thym, Abricotine surprise

5-Gang Menü / 5-course menu / Menu 5-plats
CHF 80.-

Serata Italiana

30.12.2022

Salate und Antipasti am Buffet

Panzerotti Variation, Fritto Misto, Conchiglie mit drei Saucen

Salads and Antipasti

Panzerotti Variation, Fritto Misto, Conchiglie with three sauces

Salades et Antipasti

Variation de Panzerotti, Fritto Misto, Conchiglie avec trois sauces

xxx

« Tortellini in brodo » mit schwarzen Trüffel-Spänen

with Black truffle shavings

avec copeaux de truffes noires

xxx

« Osso buco con risotto alla milanese » Ossobuco alla milanese mit Safranrisotto

Ossobuco alla milanese with saffron risotto

Ossobuco à la milanaise avec risotto au safran

xxx

« Specialita di formaggi italiani » Italienische Käsespezialitäten

Italian cheese specialities

Spécialités de fromages Italiennes

xxx

« Fiesta Sicilia » Cannoli siciliani und Cassata

Cannoli siciliani and cassata

Cannoli siciliani et cassata

**5-Gang Menü / 5-course menu / Menu 5-plats
CHF 80.-**

Silvester

31.12.2022

Timbale von der Alaska-Königskrabbe und Avocado mit Bottarga veredelt

Timbale of Alaskan king crab and avocado refined with shavings of Bottarga
Timbale de crabe royal d'Alaska et avocat raffinée avec copeaux de Bottarga

xxx

Tarte Tatin von der Gänse Gänseleber

Lebkuchen und karamellisierte Granny Smith Apfel Brunoise

Tarte tatin of foie gras

Gingerbread and caramelised Granny Smith apples

Tarte tatin de foie gras

pain d'épice et des brunoise de pommes Granny Smith caramélisé

xxx

Doppelte Ochsenschwanz-Kraftbrühe, schwarzer Trüffel, Blätterteig-Haube

Double oxtail consommé with black truffles and a hood of puff pastry
Consommé double de queue de bœuf, truffe noire et capot de pâte feuilleté

xxx

Louis Roederer Rosé Champagner Granité

Louis Roederer Rosé Champagne Granité

Granité de Champagne Louis Roederer rosé

xxx

Rosa gebrates Simmentaler Kalbsfilet

Rotwein « Barolo » Jus mit Morcheln

Kartoffelgratin Dauphinois und Baby-Gemüse

Roasted veal fillet from the Bernese Oberland

red wine « Barolo » jus with morels

potato gratin Dauphinois and baby vegetables

Filet de veau de l'Oberland Bernois rôtie rosé

jus au vin rouge « Barolo » avec morilles

gratin Dauphinois et mini légumes

xxx

Brie de Meaux mit schwarzem Trüffel

Brie de Meaux with black truffles

Brie de Meaux à la truffe noir

xxx

«Felchlin Grand Cru» Schokoladen Kugel

Fleur de Sel Caramel-Mousse und Kumquat-Herz

«Felchlin Grand Cru» chocolate sphere

Fleur de Sel Caramel-Mousse and a kumquat heart

Sphère de chocolat «Felchlin Grand Cru»

Fleur de Sel Caramel-Mousse et cœur de kumquat

7-Gang Menü / 7-course menu / Menu 7-plats

CHF 260.-