

The top half of the poster is decorated with several stylized snowflakes of varying sizes and a few small dark grey dots, all in a light grey tone.

CHRISTMAS
HEILIGABEND
GALA
DE NOËL

24.12.2024

L'ÉPICURE
RESTAURANT • BAR • WINE LOUNGE
ZERMATT



MENU

CHRISTMAS HEILIGABEND GALA DE NOËL

Amuse-bouche de bœuf Wagyu
Amuse bouche vom Wagyu-Rind
Amuse bouche of Wagyu beef

Ravioli ouvert fourré à la mousse de poisson,
coquilles St. Jacques, écume de bisque de homard
Offener Raviolo gefüllt mit Fischmousse
Jakobsmuschel an Hummerbisque
*Open raviolo filled with fish mousse;
scallop, lobster bisque foam*

Velouté de pommes de terre, « œuf parfait »
copeaux de la truffe d'hiver
Kartoffelsamtsüppchen mit Onsen-Ei
Späne vom Wintertrüffel
*Potato cream soup with Onsen egg
shavings of winter truffle*

Granité Lillet Rose et Champagne
Granité mit Lillet Rose an Champagner
Granité with Lillet Rose and Champagne

Magrets de canard, sauce à l'orange mousseline
de pommes de terres, chou rouge, pomme au four
avec compote d'airelles
Klassische Entenbrustfilets an Orangensauce
Kartoffelmousseline, Rotkohl
Ofenapfel mit Preiselbeer Kompott
*Duck breast fillet with orange sauce
mousseline of potatoes and red cabbage
baked apple with cranberry compote*

Mousse de marrons sur biscuit spéculoos
chocolat Grand Cru Felchin
Kastanienmousse auf einem Spekulatiusbiskuit
mit Felchin Grand Cru Schokolade
*Chestnut mousse on a crispy speculoos biscuit
with Felchin Grand Cru chocolate*

MENU À 95.00 P.P.



Merry Christmas

Fröhliche Weihnachten

Joyeux Noël

25.12.2024

Le Mirabeau Resort & Spa
Zermatt, Switzerland





Menu

Pâte feuilletée croustillante aux champignons des bois

Knuspriges Blätterteiggebäck mit Waldpilzen

Crispy puff pastry with forest mushrooms

Soupe de poisson Waterzooï au safran et Pastis

Waterzooï Fischsuppe mit Safran und Pastis

Waterzooï fish soup with saffron and Pastis

Chèvre chaud sur une salade de fines herbes
noix de pécan, mandarine

Warmer Ziegenkäse

Kräutersalat mit Pekannuss und Mandarine

Warm goat cheese on a mixed herb salad
with pecan nuts and tangerine

Châteaubriand classique avec jus au Porto
purée de panais et brocoli-rave d'Italie

**Klassisches Chateaubriand mit Portweinjus
Stängelkohl und Pastinakenpüree**

Classic Chateaubriand steak with Port wine jus sauce
parsnip puree and Italian turnip-broccoli

Buffet dessert avec Crêpe Suzette et Croque-en-Bouche

Dessertbuffet mit Crêpe Suzette und Croque-en-Bouche

Dessert buffet with Crêpe Suzette and 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

• BIENVENUE À LA SOIRÉE FRANÇAISE •
26. DÉCEMBRE 2024

PARIS, PARIS!

LE MIRABEAU RESORT & SPA
ZERMATT, SUISSE



MENU



Foie Gras poêlé et pomme au thym, pain d'épice avec figues grillées

Gebratene Gänseleber, Thymianapfel, Lebkuchen, grillierte Feigen

Sautéed Foie Gras with thyme-apple, gingerbread with grilled figs

Soupe à l'oignon gratinée au four

Französische überbackene Zwiebelsuppe

Baked French onion soup

Sélection de salades et d'entrées au buffet

Auswahl von Salaten und Antipasti am Buffet

Selection of salads and entrées from our buffet

Bavette de bœuf, carottes Vichy, gratin dauphinois, sauce choron, échalotes confites

Bavette Rindssteak, glasierte Vichy-Karotten, Gratin Dauphinois, konfierte Schallotten, Choronsauce

Flank steak, Vichy-carrots and potato gratin dauphinois, confit shallots and Choron sauce

Buffet de fromages françaises

Französische Käsespezialitäten vom Buffet

French cheese specialties from the buffet

Île flottante, crème anglaise à la mandarine

Île flottante, crème anglaise mit Mandarinen

Île Flottante, vanilla cream with tangerines



MENU À 85.00 CHF





Atlantis

28.12.2014

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 Y C H E E S E /

Walliser Abend

VALAISAN EVENING

29.12.2024
Yodelodi Yo!

RESTAURANT VERANDA
LE MIRABEAU RESORT & SPA
3920 ZERMATT



Menu

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

Frisch gestrichenes Raclette mit seinen Beilagen à discrétion
Raclette traditionnelle avec ses garnitures à discrétion
Traditional raclette with its garnishes à discretion

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 A CHF 80.00
PORTION RACLETTE A CHF 11.00
WALLISER BUFFET A CHF 65.00, KIDS 4-12 YRS BUFFET CHF 20.00



RESTAURANT VERANDA
LE MIRABEAU ZERMATT

30.12.2024

MENU

BUFFET

ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

RICCO BUFFET CON SPECIALITÀ
FREDDE E CALDE DALL'ITALIA
PROSCIUTTO E MELONE, INSALATA CAPRESE,
ROTOLO DI MOZZARELLA, CAPONATA,
PARMIGIANA DI MELANZANE, FRITTO MISTO DI
PESCE E VERDURE, ORECCHIETTE AI QUATTRO
FROMAGGI CON PANCETTA

**WARME UND KALTE ITALIENISCHE
SPEZIALITÄTEN VOM BUFFET**

WARM AND COLD ITALIAN SPECIALITIES
FROM THE BUFFET

ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO TOSCANO
CON MASCARPONE E POMODORI SECCHI
SERVITA CON CROSTINI

**TOSKANISCHE TOMATENSUPPE MIT
MASCARPONE, GETROCKNETEN TOMATEN, UND
CROUTONS**

TOSCAN TOMATOE SOUP WITH MASCARPONE
CHEESE, DRIED TOMATOES AND CROUTONS

SECONDO

OSSOBUCO DI VITELLO COTTO A BASSA
TEMPERATURA CON RISO ALLO ZAFFERANO
E FAVE

**KALBSOSSOBUCO MIT SAFRANREIS UND
SAUBOHNNEN**

VEAL OSSOBUCO WITH SAFRAN RICE AND BROAD
BEANS

DOLCE

ZABAIONE AGLI AGRUMI

ZABAIONE MIT ZITRUSFRÜCHTEN

ZABAIONE WITH LEMON

MENU À 85.00 CHF

NUR/ONLY BUFFET 60.00 CHF

KIDS 4-12 YRS BUFFET: 20.00 CHF



31.12.2024

NEW YEAR'S EVE GALA FIRE & ICE

Apéritif, Gala Dinner, Fireworks
& Party with DJ

Restaurants L'Epicure & Veranda
Menu 7-Gang / courses / plats: CHF 289

Restaurant Marie's Deli
Menu 4-Gang / courses / plats: CHF 180

Dresscode: festive
Children's early dinner: 17:00-18:30h

Reservations:
info@hotel-mirabeau.ch
0041 27 966 26 60



LE MIRABEAU

★ ★ ★ ★ ★

RESORT & SPA ZERMATT

GALA MENU

31.12.2024

Tatare de crevettes rouges
mousse de raifort, perles de citron vert et filet de mandarine

Tatar von roten Garnelen

Meerrettich Mousse, Limettenperlen und Mandarinenfilets

*Red prawn tatar with horseradish mousse,
lime pearls and tangerines fillets*

Terrine de foie gras faite maison
crumble pain d'épice et pistache, pain brioché,
pomme caramélisée au porto

**Entenleberterriner mit Lebkuchen-Pistazien Crumble
Brioche Brötchen, an Portwein karamellisierter Apfel**

*Fois gras terrine with gingerbread and pistachio crumble
homemade brioche bun, apple caramelized with port wine*

Consommé double queue de bœuf, raffinée aux truffes d'hiver
sous une garniture de pâte feuilletée

**Doppelte Ochsenchwanzkraftbrühe verfeinert mit Wintertrüffeln
unter einer Blätterteighaube**

*Double oxtail consommé soup, refined with winter truffles
under a puff pastry hood*

Cannelloni du poisson fumé, bonbon de caviar Oona,
sauce au beurre blanc, garniture de salicornes

**Cannelloni mit geräuchertem Fisch, Oona Kaviar Bonbon,
Beurre Blanc Sauce garniert mit Meeresspargel**

*Cannelloni of smoked fish, Oona caviar bonbon,
beurre blanc sauce, garnish of Salicornia*

Granité Kir Royal au Champagne Louis Roederer

Filet de veau Luma rôti aux morilles et jus de cognac XO Rémy Martin,
pommes de terre Anna, bouquet de petits légumes

**Gebratenes Luma Kalbsfilet mit Morcheln, an Remy Martin XO Cognac Jus
Anna-Kartoffeln und Baby Gemüse Bouquet**

*Roasted Luma veal fillet with morels and Remy Martin XO Cognac jus
Anna potatoes and baby vegetable bouquet*

Sphère pétillante de chocolat Suisse Felchlin Grand Cru
au cœur mousseux de fruits de la passion

**Funkelnde Sphäre von Schweizer Felchlin Grand Cru Schokolade
und Maracuja Mousse Herzen**

Sparkling sphere of Swiss Felchlin Grand Cru chocolate with passion fruit mousse

Menu à 289 CHF

31.12.2024

NEW YEAR'S EVE MENU

Terrine de foie gras faite maison
crumble pain d'épice et pistache, pain brioché,
pomme caramélisée au porto

**Entenleberterrinen mit Lebkuchen-Pistazien Crumble
Brioche Brötchen, an Portwein karamellisierter Apfel**

*Foie gras terrine with gingerbread and pistachio crumble
homemade brioche bun, apple caramelized with port wine*

Cannelloni du poisson fumé, bonbon de caviar Oona,
sauce au beurre blanc garni aux salicornes

**Cannelloni mit geräuchertem Fisch, Oona Kaviar Bonbon,
Beurre Blanc Sauce garniert mit Meeresspargel**

*Cannelloni of smoked fish, Oona caviar bonbon,
beurre blanc sauce, garnish of Salicornia*

Filet de veau Luma rôti aux morilles et jus de cognac XO Rémy Martin,
pommes de terre Anna, bouquet de petits légumes

**Gebratenes Luma Kalbsfilet mit Morcheln, an Remy Martin XO Cognac Jus
Anna-Kartoffeln und Baby Gemüse Bouquet**

*Roasted Luma veal fillet with morels and Remy Martin XO Cognac jus
Anna potatoes and baby vegetable bouquet*

Sphère pétillante de chocolat Suisse Felchlin Grand Cru
au cœur mousseux de fruits de la passion

**Funkelnde Sphäre von Schweizer Felchlin Grand Cru Schokolade
und Maracuja Mousse Herzen**

Sparkling sphere of Swiss Felchlin Grand Cru chocolate with passion fruit mousse

Menu à 180 CHF