

SEASON OF JOY

WINTER 2025-2026

*Let the
Festivities
begin!*

LE MIRABEAU



RESORT & SPA ZERMATT

MEMORIES

in the making

21. DECEMBER

MARIE'S DELI 11:00-15:00H

SUNDAY CHAMPAGNE BRUNCH

Set Menu 69 CHF

22. DECEMBER

LE BAR, 17:30H

APERO

Familie Reichenbach-Julen lädt zum Begrüßungs-Apero ein

Family Reichenbach-Julen invites you to a welcome aperitif

Famille Reichenbach-Julen vous invitent pour un apéro de bienvenue

23. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA, 18:30H

SAY CHEESE & HÜTTENGAUDI

Traditioneller Walliser Abend; Käsefondue, Raclette und Trockenfleisch- Spezialitäten, mit Live Musik

Traditional Valaisan evening with cheese fondue, Raclette cheese and dried meat specialties - with live music

Soirée Valaisanne avec fondue au fromage, Raclette et spécialités de viandes séchées avec musique après ski

Menu & buffet 80 CHF

Nur/only/seulement buffet 65 CHF

Kids 4-12 buffet 20 CHF

24. DECEMBER

RESTAURANTS VERANDA, L'EPICURE, MARIE'S DELI & LE BAR

LE BAR, APERO 18:30H

Einstimmen mit Weihnachtsliedern

Christmas carol singing

Chansons de Noël

RESTAURANTS, 19:30H

Heiligabend Gala Dinner *

*Christmas eve gala dinner **

*Dîner gala de Noël **

Gala Menu 6-Gang/course/plats 105 CHF

** Dresscode: elegant*

KIRCHE, CHURCH, ÉGLISE ZERMATT, 23:00H

Mitternachtsmesse

Christmas mass

Messe de Noël

25. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA & L'EPICURE, 18:30H

FAMILY CHRISTMAS, DESSERT BUFFET

Festliches Weihnachtsmenu

Festive Christmas dinner

Dîner de Noël festif

Menu & dessert buffet 95 CHF

Nur/only/seulement dessert buffet 25 CHF

Kids 4-12 dessert buffet 12 CHF

Celebrate

MAGICAL MOMENTS

26. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA & EPICURE, 18:30H

Waltz of Vienna

Kulinarische Reise zum kaiserlichen Hof

Culinary journey to Austria

Voyage culinaire à la cour impériale

Menu 5-Gang/plats/course 95 CHF

27. DECEMBER

PISCINE & JOSEF'S LOUNGE, 15:30-17:30H

Apres ski & pool party with live music

Familie Reichenbach-Julen lädt zum

Begrüssungs-Apero im und am Pool ein

Family Reichenbach-Julen invites you to a welcome aperitif in and around the pool

Famille Reichenbach-Julen vous invitent pour un apéro de bienvenue dans et autour de la piscine

28. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA, 18:30H

NEPTUNE

Themenabend mit unserem berühmten Fisch- und Meeresfrüchtebuffet

Theme evening with our famous fish and seafood buffet

Soirée à thème avec notre fameux buffet de poisson et fruits de mer

Menu & buffet 105 CHF

Nur/only/seulement buffet 80 CHF

Kids 4-12 buffet 25 CHF

29. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA, 18:30H

SAY CHEESE & HÜTTENGAUDI

Traditioneller Walliser Abend mit

Käsefondue, Raclette und Trockenfleisch-Spezialitäten, mit Live Musik

Traditional Valaisan evening with cheese fondue, Raclette cheese and dried meat specialties - with live music

Soirée Valaisanne avec fondue au fromage, Raclette et spécialités de viandes séchées avec musique après ski

Menu & buffet 80 CHF

Nur/only/seulement buffet 65 CHF

Kids 4-12 buffet 20 CHF

30. DECEMBER

RESTAURANT VERANDA, 18:30H

PARIS, PARIS!

Französischer Abend mit Gourmet Menu

French theme night with gourmet menu

Soirée française avec menu gastronomique

Menu 5-Gang/plats/course 85 CHF

HAPPY NEW YEAR!

31. NEW YEAR'S EVE

MASQUERADE BALL

VERANDA, 17:00-18:30H

Kinderessen (Vorbestellung bis Mittag)

Kid's dinner (pre-order until noon)

Dîner enfants (pré-commande avant midi)

LE BAR, 18:30H *

Einschwingen und Apéritiv *

*Start of the New Years Eve festivities **

*Début des festivités de la saint silvestre **

EPICURE, VERANDA, MARIE'S DELI 19:30H *

Festliches Gala Dinner *

*Festive Gala Dinner **

*Gala de la Saint Silvestre **

Gala Menu 7-Gang/course/plats 289CHF

Marie's Deli 4-Gang/course/plats 180CHF

LE BAR & VERANDA GARDEN, 23:30H

Feuerwerk und Tanznacht mit DJ

fireworks and dancing with DJ

feux d'artifice et fête du Nouvel An avec DJ

**Dresscode: festlich / festif / festive*

1. JANUARY

RESTAURANT VERANDA, 7:30-12:00H

BRUNCH

Verlängertes Katerfrühstück

Hangover breakfast buffet until noon

Petit-déjeuner prolongé

VERANDA & L'EPICURE 18:30H

SCHNITZELPARTY

Menu mit Wienerschnitzel

Menu with Wiener Schnitzel

Menu avec escalope de veau viennoise

Menu 85 CHF

2. JANUARY

**RESTAURANT VERANDA & MARIE'S DELI,
18:30H**

SWEET TOOTH

Abendessen mit Dessert Buffet

Dinner with dessert buffet

Dîner avec buffet de desserts

Menu à la carte

Nur/only/seulement dessert buffet 25 CHF

Kid's 4-12 dessert buffet 15 CHF

S A Y 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 various 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

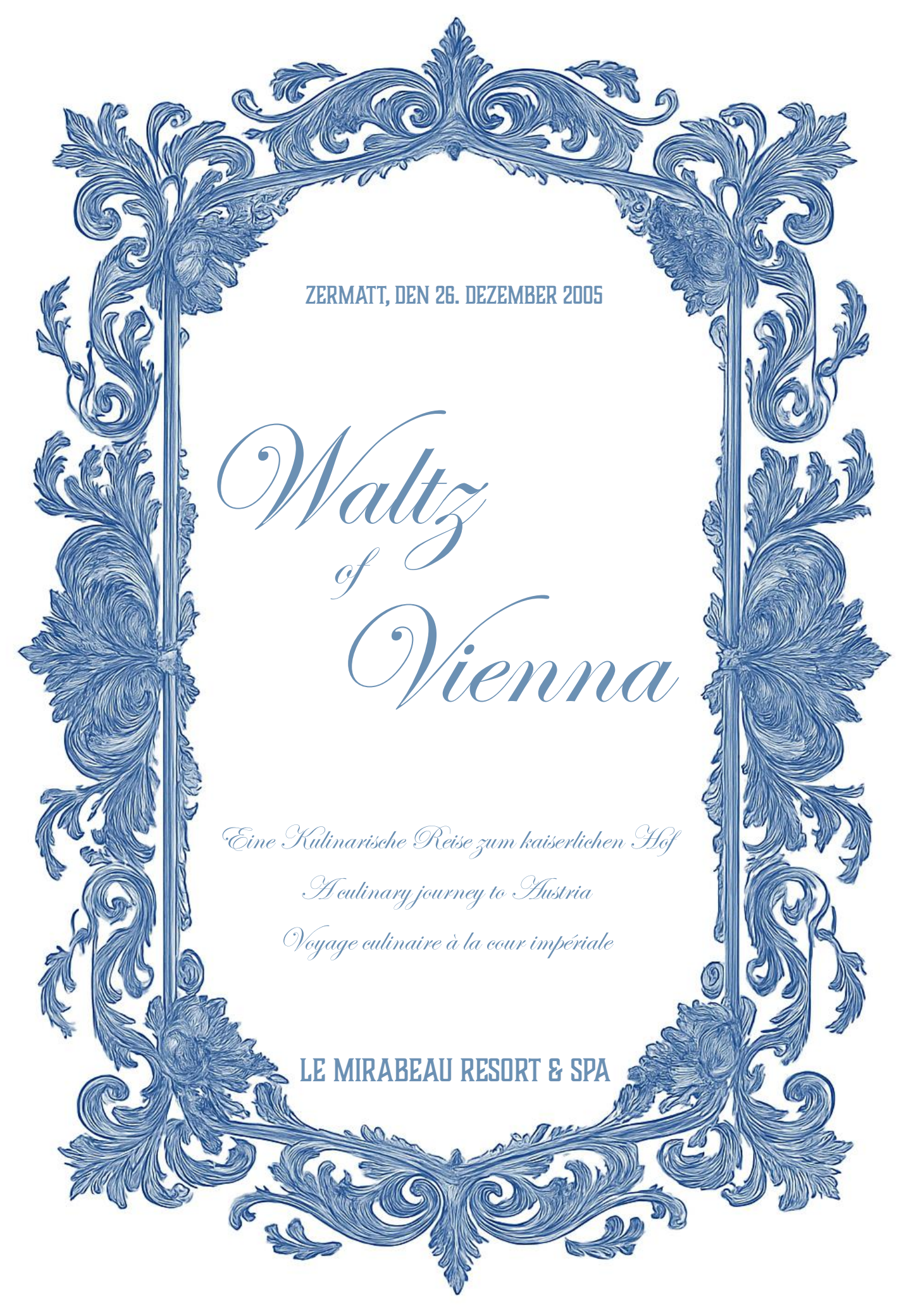
Tortellini farcis à la truffe et au parmesan, crème de pomme, jus d'oignon caramélisé
Tortelloni gefüllt mit Trüffel-Parmesan, Apfelcreme, Zwiebeljus
Truffle and Parmesan tortelloni, apple purée, caramelized onion jus

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

Entenleberterrine. 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