



NEW YEAR'S EVE



31st December 2022

Caviar Selection “Le Grand Bellevue” (30 grams) - Traditional Garnish
Kaviar-Selektion “Le Grand Bellevue” (30 Gramm) - traditionelle Beilagen
Sélection de caviar “Le Grand Bellevue” (30 grammes) - garniture traditionnelle

White Alba Truffle Raviolone - Aged Parmesan - Oxtail Ristretto Jus - Baby Spinach
Raviolone mit weißem Alba-Trüffel - gereifter Parmesan - Ochsenchwanz-Jus - Babyspinat
Raviolone à la truffe blanche d'Alba - Parmesan - jus réduit de queue de bœuf - épinards en branches

Wild Turbot - Seared Foie Gras - Jerusalem Artichoke Puree - Spinach
Wilder Steinbutt - gebratene Gänseleber - Topinambur Püree - Spinat
Turbot sauvage - foie gras poêlé - purée de topinambours - épinards

Roasted Saanenland Veal Fillet - Morel Sauce - Gstaad Vegetables from “Von Siebenthal” Farm
Gebratenes Saanenländer Kalbsfilet - Morchelsauce - Gstaader Gemüse vom “Von Siebenthal” Hof
Filet de veau rôti du Saanenland - sauce aux morilles - légumes de Gstaad de la ferme “Von Siebenthal”

Truffled Brie de Meaux - Red Wine Pear Compote - Fruit Loaf
Getrüffelter Brie de Meaux - Birnenkompott in Rotwein - Trockenobstbrot
Brie de Meaux à la truffe - Compote de poire au vin rouge - Pain aux fruits secs

The Indulgent Patisserie Selection
Eine verführerische Auswahl an Pâtisseries
Une délicieuse sélection de pâtisseries

“Fortune” Friandises
“Glücksbringer“-Friandises
Mignardises “porte-bonheur”

CHF 675 per person including champagne until 23:30 and CHF 450 for children under 13 years

CHF 675 pro Person inklusive Champagner bis 23:30 und CHF 450 für Kinder unter 13 Jahren

CHF 675 par personne incluant le champagne jusqu'à 23:30 et CHF 450 pour les enfants de moins de 13 ans