



NEW YEAR'S EVE

31st December 2024

“Le Grand Bellevue” Trilogy of Salmon: Balik Zar Nikolay - Sjomga and Tartare with Caviar Selection

“Le Grand Bellevue” Triologie des Lachses: Balik Zar Nikolay - Sjomga und Tartar mit Kaviar-Selektion

“Le Grand Bellevue” Triologie de saumon: Balik Zar Nikolay - Sjomga et tartare avec sélection de Caviar

White Alba Truffle Raviolone - Fresh Cheese and Spinach - Oxtail Jus - Aged Parmesan 50 months - Creamy sauce

Raviolone mit weißem Alba-Trüffel - Frischkäse und Spinat - Ochsenschwanzjus - gereifter Parmesan 50 Monate - Cremige Sauce

Raviolone à la truffe blanche d'Alba - Fromage frais et épinards - Jus de queue de bœuf - Parmesan affiné 50 mois - Sauce crémeuse

Wild Turbot - Foie Gras - Parsley Root Puree - Brussel Sprouts - Beurre Blanc

Wilder Steinbutt - Foie Gras - Petersilienwurzelpüree - Rosenkohl - Beurre Blanc
Turbot sauvage - Foie Gras - Purée de racines de persil - Choux de Bruxelles - Beurre Blanc

Saanenland Veal “Wellingstaad” - Jus Ristretto - Variations of local baby vegetables

Saaneländer “Wellingstaad” Kalbsfilet - Ristretto Jus - Variationen vom lokalem Gemüse
Filet de veau “Wellingstaad” de Saanenland - Jus ristretto - Variations de petits légumes locaux

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”



