

*Silvester 2017*



*Kloten*

---



---

**Silvester 2017**  
**Kleines Matterhorn**

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, mit marinierten Pilzen und Gemüse, Häppchen mit Alp- und Frischkäse, Nüsse, Aprikosen, Trauben und frischem Äplerbrot

Käsefondue Ihrer Wahl à discrétion

**Classic**

...original und typisch würzig. Noch mehr Käse geht nicht!

**Walliser**

...mit würzigen Tomaten verfeinert

**Ricola**

...mit Alpenkräutern... wer häts erfunde?

**Morchel Horu**

...mit feinen Morcheln und Lauchstreifen

**Alpenglüh**

...mit frischen Peperoncini...

**De Luxe**

...mit Trüffel und Champagner

**Baracca**

...mit Äpfeln, Baumnüssen, Speck und Öpfelmoscht

Dessert nach Wahl

**Baracca Meringue**

...mit Vanilleglace und Doppelrahm

**Öpfelchüechli**

...serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce

**Zermatter Truffesschnitte**

...lauwarm und mit frischem Doppelrahm

**Toblerone Parfait**

...mit beschwipsten Aprikosen

Kaffe / Tee

**Kaffee, Espresso, Tee**

.. nach Wahl

Menü pro Person 79

Menü für Kinder 69



---

**Silvester 2017**  
**Grosses Matterhorn**

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

*...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, mit marinierten Pilzen und Gemüse, Häppchen mit Alp- und Frischkäse, Nüsse, Aprikosen, Trauben und frischem Äplerbrot*

Hauptgang  
à discrétion **Fondue Chinoise**

*Frische und zart dünne Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Poulet, garen zusammen mit knackigem Gemüse im Bergkräuter-Bouillonsud.*

*Als Beilage reichen wir Country Fries, Pilavreis, gluschtige Dip-Saucen, Gemüsepickles und frische Früchte*

Dessert nach Wahl **Baracca Meringue**  
*...mit Vanilleglace und Doppelrahm*

**Öpfelchüechli**  
*...serviert mit feinem Zimtglace und Vanillesauce*

**Zermatter Truffesschnitte**  
*...lauwarm und mit frischem Doppelrahm*

**Toblerone Parfait**  
*...mit beschwipsten Aprikosen*

Kaffe / Tee **Kaffee, Espresso, Tee**  
*.. nach Wahl*

*Menü pro Person 89*  
*Menü für Kinder 79*



---

**Silvester 2017**  
**Weinempfehlung**

**Weisswein**

<i>Gérald Besse Martigny</i>	<b><i>Ermitage «Les Serpentes»</i></b> <i>Komplexes Bouquet mit enormer Tiefe. In der Nase subtile Noten von Aprikosen und reifen Quitten. Im Gaumen ist das wunderschöne Elixier voll und geschmeidig; mit einer herrlichen Harmonie und einem rassigen, klaren Finale.</i>	75cl	77
----------------------------------	---	------	----

**Rotwein**

<i>Frédéric Dumoulin L'Orpailleur Uvrier</i>	<b><i>Cuvée de l'Orpailleur 15,5% vol</i></b> <i>Im Amarone-Stil hergestellter Wein aus teilgetrockneten Syrah- und Cabernet Franc Trauben. Sehr konzentriert, dicht und massiv mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und leichter Süsse im Abgang.</i>	75cl	87
--	---	------	----