

*Silvester 2020*



*Kloten*

---



---

**Silvester 2019**  
**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

**Alpenglühn**

...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 2019**  
**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 2019 Weinempfehlung

### Weisswein

|   |  |      |    |
|---|--|------|----|
| Gérald Besse<br>Martigny                    | <b>Ermitage «Les Serpentes»</b><br><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 |
| St. Jodern Kellerei<br>Visper-<br>terminen  | <b>Heida Barrique</b><br><i>Die Perle der Alpenweine, ausgebaut im kleinen Eichenfass. Elegant strukturiert, die Tannine und Holznoten sind perfekt eingebettet. Vollmundig und komplex.</i>   | 75cl | 79 |
| Frédéric Dumoulin<br>L'Orpailleur<br>Uvrier | <b>Cuvée de l'Orpailleur 15,5% vol</b><br><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 |
| Philippe Constantin<br>Salgesch             | <b>«Unicus Valais»</b><br><i>Offenes, strahlend fruchtbetontes Bouquet mit Waldbeeren, voll-reife roten Kirschen, Bergkräuter, Tannenhonig-Würzigkeit, mit grosser Eleganz. Eine vorzügliche Assamblage aus Pinot, Syrah, Diolinoir und Carlotta.</i>                    | 75cl | 87 |