

Silvester 2024



Kloten



Silvester 2024
Kleines Matterhorn

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, 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

Zermatter

...mit Walliser Trockenfleisch

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 2024
Grosses Matterhorn

Apéro **Alpenrösli**

Vorspeise **Zermatter Tavolata**

...eine Palette der feinsten Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten werden serviert mit Walliser Antipasti, 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 2024 Weinempfehlung

Weisswein

Gérald Besse Martigny	Ermitage «Les Serpentes» <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 Visper- terminen	Heida Barrique <i>Die Perle der Alpenweine, ausgebaut im kleinen Eichenfass. Elegant strukturiert, die Tannine und Holznoten sind perfekt eingebettet. Vollmundig und komplex.</i>	75cl	79
<h3>Rotwein</h3>			
Frédéric Dumoulin L'Orpailleur Uvrier	Cuvée de l'Orpailleur 15,5% vol <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 Salgesch	«Unicus Valais» <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