

SILVESTERMENÜ 2025

Apéro

Tatar vom Black Angus | Tomaten | Binner Alpkäse
Crostinis & Chäserstatt Johannisberg

Coppa vom Alpschwein

Buratini | Feige | Rucola

Selleriesuppe

Apfel | Rosmarin | Sauerrahm

Orangen Ravioli

Ingwer-Soja Entenbrust | Portweinjus

Zwetschgensorbet

Vielle Prune von Urs Hecht

Surf n Turf Wallis

Black Angus Entrecote double & Zander
Brezelknödel | Sauce béarnaise | Wirsing

Grandcru Soufflé-Glacé

Blutorange | Munder Safran

UM MITTERNACHT

Walliser Schämpis & Feuerwerk

SILVESTERMENÜ 2025 - VEGETARISCH

Apéro

Humus | Tomaten | Binner Alpkäse
Crostinis & Chäserstatt Johannisberg

Randen Carpaccio

Buratini | Feige | Rucola

Selleriesuppe

Apfel | Rosmarin | Sauerrahm

Orangen Ravioli

Ingwer-Soja Sellerie | Portweinjus

Zwetschgensorbet

Vielle Prune von Urs Hecht

Gefüllter Portobello

Brezelknödel | Sauce béarnaise | Wirsing

Grandcru Soufflé-Glacé

Blutorange | Munder Safran

UM MITTERNACHT

Walliser Schämpis & Feuerwerk