

2024

2025

«AMUSE BOUCHE»

Grüsse vom Chef

\*\*\*

«VORSPEISE»

**Tatar von irischem Lachsfilet mit Oscietra Imperial Kaviar**

**Zitronen - Crème Fraiche und Butterbrioche**

*Tartare de filet de saumon irlandais avec caviar impérial Oscietra  
crème fraîche au citron et brioche au beurre*

**Irish salmon fillet tartare with Oscietra Imperial caviar**

**Lemon crème fraîche and butter brioche**

\*\*\*

«UNSER SUPPENTOPF»

**Schaumsuppe von La Ratte Kartoffeln mit schwarzem Trüffel**

*Soupe mousseuse de La Ratte Pommes de terre à la truffe noire*

**Foam soup from La Ratte potatoes with black truffle**

\*\*\*

«DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN... »

**Rosa gebratener Kalbsrücken von der Schönrieder Buure Metzg mit Portweinjus  
auf Püree vom gebackenen Hokkaidokürbis, glasierten Fingerrübli  
und Dauphine Kartoffel**

*Selle de veau rôti rose de la Schönrieder Buure Metzg avec jus au porto sur purée de  
potiron d'hokkaido cuit au four, mini carottes glacés et pomme de terre dauphine*

**Pink roasted saddle of veal from the Schönrieder Buure Metzg with port wine jus  
on puree of baked Hokkaido pumpkin, glazed little finger carrots**

**and Dauphine potato**

**ODER**

**Gebratenes Wolfsbarschfilet in Nussbutterschaum auf Gemüserahmkraut  
mit bunten Kartoffeln und Petersielenöl**

*Filet de bar rôti dans une mousse de beurre aux noix sur une choucroute aux légumes à la crème  
avec pommes de terre multicolores et huile de persil*

**Fried sea bass fillet in a nut butter foam on vegetable cream cabbage  
with colourful potatoes and parsley oil**

# HAPPY NEW YEAR

## DESSERTBUFFET SPITZHORN

Zweierlei Tobleronemousse, Auswahl von hausgemachten Sorbets, Meringues mit Doppelrahm und Vin Cuit, kleine Cremeschnitte, Mini Berliner und Windbeutel, Eiskaffee «Spitzhorn», Honig Panna Cotta mit Cassiscoulis, Fruchtekorb, Fruchtsalat, Saaner Brezeli und Saanenländer Käseauswahl mit Fruchtbrot

## BUFFET DE DESSERTS SPITZHORN

*Deux sortes de mousse de Toblerone, sélection de sorbets faits maison, Meringues à la double crème et vin cuit, petit gâteau à la crème, mini-berlingots et choux à la crème, café glacé « Spitzhorn », Panna cotta au miel avec coulis de cassis, panier de fruits, salade de fruits, bretzels de Saanen et sélection de fromages du Saanenland avec pain aux fruits*

## DESSERT BUFFET SPITZHORN

Two types of Toblerone mousse, selection of homemade sorbets, meringues with double cream and Vin Cuit, small cream cake, mini doughnuts and cream puffs, iced coffee "Spitzhorn", Honey panna cotta with cassis coulis, fruit basket, fruit salad, Saaner pretzels and a selection of cheeses from the Saanenland with fruit bread

«Musikalische Unterhaltung»  
durch Dirk, one of "The Great Guys"