

2024

2025

«AMUSE BOUCHE»

VEGETARISCHE Grüsse vom Chef

«VORSPEISE»

Randen-Apfeltatar mit altem Balsamico, Ziegenfrischkäse,

Piemonteser Haselnüssen und eingelegten Senfkörnern

Tartare de betteraves et pommes avec vieux vinaigre balsamique, fromage de chèvre frais, noisettes du Piémont et graines de moutarde marinées

Beetroot-apple tartare with aged balsamic vinegar, fresh goat's cheese,

Piedmont hazelnuts and pickled mustard seeds

«UNSER SUPPENTOPF»

Cappuccino von der Karotte mit Gewürzmilch

Cappuccino de carotte au lait épicé

Carrot cappuccino with spiced milk

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

Risotto von Saanenländer Steinpilzen mit Champagnerschaum,

Maroni und Kräutersalat

Risotto de cèpes du Saanenland avec mousse au champagne,

Marrons et salade d'herbes

Risotto of Saanenland porcini mushrooms with champagne foam,

chestnuts and herb salad

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"