

Nouvel An New Year's Eve Silvester



Menu GOLD

(à l'étage | on the 1st floor
im Obergeschoss)



155.—

Par personne (dès 16 ans)
Per person (16 years and over)
Pro Person (ab 16 Jahren)

69.—

Enfant jusqu'à 15 ans
Children 15 years and under
Kinder bis 15 Jahre

Aller-retour en télécabine inclus
Return gondola trip included
Berg- und Talfahrt mit
der Gondelbahn inbegriffen

Musique
d'ambiance

Ambiance music
Musikalische
Unterhaltung

Coupe de champagne de bienvenue
Welcome glass of champagne
Begrüßungsglas

Trio d'amuse-bouche
Appetizer trio
Amuse-Bouche-Trio

Première entrée
First starter | Erster Gang
Caviar Aquitaine,
crème acidulée et ses blinis
Aquitaine caviar sour cream and blinis
Kaviar aus Aquitanien,
Sauerrahm und Blinis

Deuxième entrée
Second starter | Zweiter Gang
Marmite du pêcheur safrané
(lotte, crevettes, moules, cabillaud)
Fisherman's hot pot with saffron
(monkfish, prawns, mussels, cod)
Safranfischsuppe des Fischers
(Seeteufel, Crevetten, Miesmuscheln,
Kabeljau)

Plat principal
Main course | Hauptgang
La véritable entrecôte Café de Paris,
pommes de terre frites
The genuine Entrecôte Café de Paris,
homemade fries
Original Entrecôte Café de Paris,
Hausgemachte Pommes frites

La douceur
The dessert | Dessert
Milles feuilles aux figues,
chiboust de pistache
et sirop d'oranges amères
Milles feuilles with figs,
pistachio, bitter orange syrup
Feigen-Mille-feuille,
Pistazien-Chiboust
und Bitterorangensirup

Café et mignardises
Coffee and a sweet treat
Kaffee und kleine Süßigkeiten



Nouvel An New Year's Eve Silvester



Menu SILVER

(au rez | on the ground floor
im Erdgeschoss)



99.—

Par personne (dès 16 ans)

Per person (16 years and over)

Pro Person (ab 16 Jahren)

59.—

Enfant jusqu'à 15 ans

Children 15 years and under

Kinder bis 15 Jahre

Aller-retour en télécabine inclus

Return gondola trip included

Berg- und Talfahrt mit

der Gondelbahn inbegriffen

Coupe de champagne de bienvenue
Welcome glass of champagne
Begrüßungsglas

Entrée

Starter | Vorspeise

Feuilleté de moules

et champignons aux noilly prat

Mussel in puff pastry

and mushrooms with noilly prat sauce

Blätterteiggebäck mit Miesmuscheln

und Pilzen an Noilly-Prat-Sauce

Plat principal

Main course | Hauptgang

La traditionnelle fondue chinoise

(bœuf, poulet, cerf)

Pommes de terre frites

et ses sauces

Traditional meat fondue

(beef, chicken, venison)

Fries and sauces

Traditionelles Fondue Chinoise

(Rind, Poulet, Hirsch)

Pommes frites und passende Saucen

La douceur

Dessert | Dessert

Entremet citron framboises

et son coulis

Lemon and raspberry entremet

with its coulis

Zitronen-Himbeer-Entremet

mit Coulis

Café et mignardises

Coffee and a sweet treat

Kaffee und kleine Süßigkeiten

Ambiance
musicale avec
DJ jusqu'à 1h

Musical entertainment
with a DJ until 1 a.m.
Musikalische Unterhaltung
mit DJ bis 1 Uhr