



MENUS DE NOËL

+ VALDANNIVIERS.CH



NOËL



CRISTAL

MENU DE NOËL DU 24 DÉCEMBRE 2025

Finger de foie gras et magret de canard séché

Chutney de fruits rouges au porto

Tuile d'ail noir

Coquelet au beurre

Farce aux morilles et châtaignes

Jus réguitt à l'estragon

Mousseline de poriton rôti

Légumes glacés

Douceur au marron

Notes de cassis

Menu complet

CHF 63.-

Menu enfant

CHF 30.-

+41 27 475 43 06

ALPINA

MENU DE NOËL

Amuse-bouche

Coussin à la pomme de terre soufflée et mousse safran et beurre à la truffonade
tout au long du repas

Entrée

Demie queue de langouste grillée, verso de raviole couleur jade, écume de bisque,
gel yuzu, gel blackpearl et gel paprika

Plat

Filet de cabillaud confits à l'huile de noix, carottes trois façons, sauce iodé
ou

Roulé de chapon farci, cuit à basse température, sauce morille au Calvalais,
cylindre de pommes dederre et cardons au citron

Dessert

Bûche de Noël, génoise chocolat, parfum fève de tonka, coing et caramel

Menu complet

CHF 85.-

+41 27 476 16 16

RESTAURANT DE L'HÔTEL DE MOIRY

MENU DE FETES

Velouté de courge au foie gras

Kürbiscremesuppe mit Gänseleber

Pumpkin soup with foie gras

CHF 15.-

Dariole de Saint-Jacques au homard snaké

Jakobsmuschel-Hummer-Dariole

Scallop and lobster timbale

CHF 25.-

Triade d'ici et d'ailleurs avec médaillon d'oie, tataki de bison et filet de cerf d'Anniviers, purée de patates douce, éclats de légumes oubliés

Triade mit Gänsemedaillon, Bison-Tataki und Hirschfilet aus Anniviers

Süßkartoffelpüree und Gemüse

Triad with goose medallion, bison tataki and Anniviers deer fillet

Sweet potato purée and vegetables

Douceur aux fruits de la passion et coco en mousse légère

Süßer Wintertraum mit Passionfrucht und Kokosnuss

Sweet winter dream with passion fruit and coconut

Menu complet

CHF 106.-

+41 27 475 11 44



SAINT-LUC & CHANDOLIN

MENUS DE NOËL

+ VALDANNIVIERS.CH



NOËL



CHANDOLIN BOUTIQUE HOTEL

MENU DE NOËL

Terrine de fois gras au poivre de Jamïque,
pain vapeur au grué de cacao, chutney passion et fenouil

Ballotine de pintade en crépinette de chou vert, farce de châtaignes
et de pruneaux, espuma de patates douces et truffe d'hiver

Bûche de Noël à leur façon, clémentines et ganache noir 70%

café et mignardises

Menu 3 plats par personne

CHF 96.-

Accords mets et vins par personne

CHF 38.-

+41 (0)27 564 44 44

LE BEAUSITE

MENU DE NOËL

Mise en bouche autour de la St-Jaques

Foie Gras mi-cuit à la Williamine

Chutney de poires conférences & noisettes

Brioche au beurre

Volaille « La patte noire de Gruyère »,

Suprême et cuisses en cromesquis

Textures de brocoli et châtaignes

Financier pistache, myrtilles et chocolat blanc

Bûche de noël aux pommes et saveurs de pain d'épices

Ganache au chocolat au lait

Hors boissons

CHF 70.-

Accords mets et vins

CHF 24.-

+41 (0)27 475 15 86

HÔTEL WEISSHORN

MENU DE NOËL 24.12.2025

Crème de topinambours

Tartare au saumon, aneth et concombre

Filet de bœuf "Natura", Spaetzli aux betteraves rouges et panais glacé

Mousse au citron et miel

CHF 80.-

MENU DE NOËL 25.12.2025

Cappuccino de pommes de terre et vodka

Salade de mâche, grenade et fromage de chèvre mariné

Filet d'agneau, risotto verte, légumes hivernaux, jus au porto

Mousse au chocolat et coulis de fruits rouges

CHF 80.-

GRAND HOTEL BELLA TOLA

MENU DU REVEILLON DE NOËL 24.12.2025

A l'occasion du Réveillon de noël, le Chef vous proposera un diner spécial,

précédé d'une veillée conviviale au coin du feu.

Un menu en 4 plat vous sera servit.

Par personne:

CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:

CHF 40.-

MENU DU MIDI DE NOËL 25.12.2025

Le jour de Noël,

venez savourer le menu festif en 4 plats du Grand Hôtel Bella Tola.

Par personnes:

CHF 130.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans:

CHF 40.-

GRAND CHALET FAVRE

MENU DU REVEILLON DE NOËL 24.12.2025

A l'occasion du Réveillon de noël, le Chef vous proposera un diner spécial, précédé d'une veillée conviviale au coin du feu.

Un menu en 4 plat vous sera servit.

Amuse bouche

Ravioles de boeuf

Carpaccio de St Jacques

Ballotine de Volaille

Bûche de Noël

Par personne: CHF 95.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans: CHF 49.-

MENU DU MIDI DE NOËL 25.12.2025

Le jour de Noël, venez savourer le menu festif en 4 plats.

Par personnes: CHF 75.-

Menu enfant jusqu'à 12 ans: CHF 35.-

+41 (0)27 475 11 28