



MENU

MAGIQUE DU NOUVEL AN 2026

SAUMON ALPIN SUISSE FUMÉ DE LOSTALLO

Crème brûlée aux petits pois, œufs de saumon
radis marinés, salade d'herbes aromatiques



SOUPE DE TOMATES ÉPICÉE

Praliné de sandre des Alpes
Vodka Xellent, olives confites



ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS EN PIÈCE DE SCHWYZ

Risotto Acquerello, charbon, sel citronné
Mousse au safran, pak choi



VARIATION DE DESSERTS DE LA VILLA

CHF 118.00

1er janvier 2026



MENU VÉGÉTARIEN MAGIQUE DU NOUVEL AN 2026

CRÈME BRÛLÉE AUX PETITS POIS

Œuf de caille
radis marinés, salade d'herbes aromatiques



SOUPE DE TOMATES ÉPICÉE

Vodka Xellent, olives confites, shiso



CHAMPIGNONS FARCI

Risotto Acquerello, charbon, citron salé
Mousse au safran, pak choi



VARIATION DE DESSERTS DE LA VILLA

CHF 101.00

1er janvier 2026