

LE SAINT-SYLVESTRE UPPER DECK

Apéritif mit einem Glas Champagner und Blätterteiggebäck

Apéritif avec un verre de champagne et pâtes feuilletées

Apéritif with a glass of champagne and puff pastry

Swiss Lachs mit Randen und Gin gebeizt, Petersiliencrêpes,
Merrettichcrème, Preiselbeeren, Nüsslisalat, Vollkornbrotchips

*Saumon suisse mariné au gin et aux betteraves rouges, crêpes persillées,
crème au raifort, airelles, mâche et chips de pain complet*

*With gin and beetroot marinated swiss salmon, parsley crêpes,
horseradish, cranberries, lamb's lettuce, whole grain bread chips*

Champagnerschaumsuppe, Krustentier-Fisch-Ravioli, Spinat-Pistou
Soupe mousseline de champagne, ravioli de crevette et de poisson, pistou aux épinards

Frothy champagne soup, crustacean and fish ravioli, spinach pistou

Tranche vom Schweizer Roastbeef, Schalottenkonfit, Haselnusskartoffeln, winterliches Gemüse

Tranche de roastbeef black Angus suisse, confit d'échalotes, pommes de terre parisienne, légumes d'hiver

Slice of swiss black Angus roastbeef, shallots confit, paris stile potatoes, winter vegetables

Heidelbeer-Ingwer-Tarte mit Sauerrahmeis

Tarte aux mirtilles et au gingembre, glace à la crème fraiche

Blueberry ginger tart with sour cream ice cream

Ein Piccolo Prosecco mit 2 Gläsern zum Anstossen um Mitternacht drinnen oder draussen.

Une petite bouteille de Prosecco avec deux verres pour trinquer à minuit à l'intérieur ou à l'extérieur.

A Piccolo Prosecco with 2 glasses to toast at midnight inside or outside.

CHF 125 pro Person inkl. MwSt.

Reservationen ab 2 Personen bis 27. Dezember 2021 per Mail an:
Regula Draxler / merecatherine@commercio.ch

Lachs: CH | Rind: CH | Krustentier: VT

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

LE SAINT-SYLVESTRE CHAMBRE SÉPARÉ, ALL INCLUSIVE

Apéritif mit einem Glas Crémant de Limoux und Blätterteiggebäck
Apéritif avec un verre de Crémant de Limoux et pâtes feuilletées
Apéritif with a glass of Crémant de Limoux and puff pastry

Swiss Lachs mit Randen und Gin gebeizt, Petersiliencrêpes,
Merrettichcrème, Preiselbeeren, Nüsslisalat, Vollkornbrotchips

Saumon suisse mariné au gin et aux betteraves rouges, crêpes persillées,
crème au raifort, airelles, mâche et chips de pain complet

*With gin and beetroot marinated swiss salmon, parsley crêpes,
horseradish, cranberries, lamb's lettuce, whole grain bread chips*

Champagnerschaumsuppe, Krustentier-Fisch-Ravioli, Spinat-Pistou
Soupe mousseline de champagne, ravioli de crevette et de poisson, pistou aux épinards

Frothy champagne soup, crustacean and fish ravioli, spinach pistou

Black Angus Rindsfilet mit Schalottenkonfit, Haselnusskartoffeln und winterlichem Gemüse

Médaille de filet de bœuf black Angus, confit d'échalotes, pommes de terre parisienne, légumes d'hiver

Swiss black Angus Beef filet, shallots confit, paris style potatoes, winter vegetables

Heidelbeer-Ingwer-Tarte mit Sauerrahmeis

Tarte aux mirtilles et au gingembre, glace à la crème fraîche

Blueberry ginger tart with sour cream ice cream

Weinbegleitung

Weisswein: Friulano von Volpe Pasini aus dem Friaul

Rotwein: Valduero Crianza aus dem Ribera del Duero aus der Magnum Flasche

Mineralwasser und Kaffee oder Tee mit Friandises

Eine Magnum-Flasche Rosé-Champagner zum Anstossen um Mitternacht drinnen / draussen.

Un bouteille magnum champagne rosé pour trinquer à minuit à l'intérieur ou à l'extérieur.

One magnum bottle rosé-champagne to toast at midnight inside or outside.

CHF 205 pro Person inkl. MwSt. (all inclusive)

Buchbar von 12-16 Personen bis 27. Dezember 2021 per Mail an:
Regula Draxler / merecatherine@commercio.ch

LE SAINT-SYLVESTRE MAIN DECK

Sie essen à la carte oder Moules et frites
und wählen ein Zeitfenster von:

17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

oder

20.30 Uhr bis 00.30 Uhr



Silvesterspecial

Geniessen Sie in unserer dekorierten Bar die
hauseigenen Signature-Drinks oder verwöhnen Sie
sich mit feinen Snacks und unseren Etagèren.

Offen von 17.30 Uhr bis 02.00 Uhr.