

24. Dezember 2024
Heiligabendmenü - Diner du Reveillon de Noël
- Christmas Eve menu -

Hirschfilet-Tatar, Teriyaki-Sauce und hausgemachter Toast

Tartare de filet de cerf, sauce Teriyaki et toast maison

Venison fillet tartare, teriyaki sauce and homemade toast

oder

Pastinakensuppe und Vanilleöl

Soupe de panais et huile à la vanille

Parsnip soup and vanilla oil

Entenbrust an roten Früchten, Süsskartoffel, Rotkohl und Birnenperlen

Magret de canard aux fruits rouges, patate douce, chou rouge et perles de poires

Duck breast with red fruits, sweet potato, red cabbage and pear pearls

oder

Wolfsbarschfilet-Ballotine, Noisette-Butter-Espuma,

Macaire-Kartoffeln und gratinierte Pilze

Ballotine de filet de bar, espuma au beurre noisette,

pommes Macaire et champignons gratinés

Sea bass fillet ballotine, espuma with brown butter,

Macaire potatoes and gratinated mushrooms

Pofesen und Tiramisu-Espuma

Brioche perdue et espuma au tiramisu

French toast and tiramisu-espuma

Fr. 68 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)



LE BRISTOL

★★★★ HOTEL • LEUKERBAD