

Silvester 2024

Wir laden Sie zu einem köstlichen Silvesterabend ein, bei dem Ihr Gaumen von unseren kulinarischen Kreationen und den Schätzen unseres Weinkellers verwöhnt wird.

Der Abend beginnt mit einem geselligen Aperitif in unserem beleuchteten Garten von 18:30 bis 19:30 Uhr, gefolgt von einem exklusiven 6-Gänge-Menü.

Die Atmosphäre? Entspannt und herzlich, ohne Musik und Hektik. Wir lassen das Jahr ruhig ausklingen und geniessen die letzten Stunden in einer angenehmen, gelassenen Stimmung.

Um Mitternacht haben Sie die Möglichkeit, entweder hier im Restaurant anzustossen oder gemütlich zu Hause – ganz nach Ihrem Wunsch.

Ein Silvesterabend, der das alte Jahr friedlich verabschiedet und das neue mit Genuss und guter Gesellschaft begrüsst.

Menu CHF 185

Mit Getränkebegleitung: Wein, Wasser und Kaffee CHF 240

ROMANTIK HÔTEL DE L'OURS

Menu

Amuse-bouche

Kastanienwaffel, Trüffel- und Steinpilzcreme
Frische Trüffeln und isländische Flechte-Vinaigrette

Jakobsmuscheln-Gyoza

Kombava und frischer Koriander

Kalbskarree und Croustade aus confitierter Schulter
Kräftiger Jus mit « Moutarde de Bénichon »

Pommes Anna

Wilder Brokkoli und Mini-Karotten

Bleu de Grangeneuve, Perlen und Honigswabe

Kräuteröl

Mandarinen-Sorbet, Zitrus-Vinaigrette und "Perle du Vully"

1000 Blätter mit Schokolade und ein Gewürz

Um auf das neue Jahr anzustossen

« Symphonie de Morat »

Domaine Derron, A. Derron & Fils SA, Môtier