RESTAURANT ENTRECOTE ZERMATT

NEW YEAR'S EVE

DINNER

Alpine Trout Tart with Sour Cream, Black Truffle and Citrus Pearls
Alpenforellentarte mit Sauerrahm, schwarzem Trüffel und Zitrusperlen
Tarte à la truite alpine avec crème aigre, truffe noire et perles d'agrumes

Duck Foie Gras Terrine, Fig Chutney, Toasted Brioche and Maldon Salt
Enten-Foie-gras-Terrine, Feigen-Chutney, geröstetes Brioche und Maldon-Salz
Terrine de foie gras de canard, chutney de figues, brioche grillée et sel de Maldon

Blue Lobster Tail, White Butter, Caviar, Crispy of Jamon Iberico 5j 100%
Blauer Hummerschwanz, weisse Butter, Kaviar, knuspriger Jamón Ibérico 5J 100 %
Queue de homard bleu, beurre blanc, caviar, croustillant de jambon ibérique 5j 100 %

Wild Seabass, Aquarello Lemon Risotto, Basil Olive Oil
Wildfang-Seebarsch, Aquarello-Zitronenrisotto, Basilikum-Olivenöl
Bar sauvage, risotto au citron Aquarello, huile d'olive au basilic

Wagyu Sirloin, Pinot Noir Demi-Glace with Truffled Mashed Potatoes
Wagyu-Rinderfilet, Pinot Noir-Demi-Glace mit Trüffel-Kartoffelpüree
Filet de bœuf Wagyu, sauce demi-glace au pinot noir et purée de pommes de terre truffée

Mandarine Sorbet
Mandarinen-Sorbet
Sorbet à la mandarine

Valrhona Grand Cru 70% Chocolate Mousse
Valrhona Grand Cru 70 % Schokoladenmousse
Mousse au chocolat Valrhona Grand Cru 70 %

CHF 250.-