

Silvester
2026/27

Im Beausite Zermatt haben Sie
an Silvester gleich zwei Möglichkeiten,
sich verwöhnen zu lassen:
In unserem Restaurant "The Grill" und
am Buffet im Restaurant "3Seasons".

So gelingt der Rutsch in ein freudvolles,
erfolgreiches 2027 optimal - und genussvoll!

MOUNTAIN *The* CUISINE
GRILL
BEAUSITE ZERMATT

3Seasons

Silvester-Menu "The Grill"

Ihre Wahl aus vier Gängen:

Kalte Vorspeisen

Lachs-Pastrami – Rote Beete – Blutorange

* * *

Artischocke à la Barigoule

* * *

Hirsch-Carpaccio – Preiselbeeren – Trüffel

* * *

Beluga Kaviar 20 g (+ CHF 45)

* * *

Burrata – Kürbis – Shiitake-Pilze

Warme Vorspeisen

Kastaniensuppe – Waldpilze

* * *

Heilbutt – Cassoulet – Vadouvan-Beurre-Blanc

* * *

Poularden-Keule – Périgord-Trüffel – Thymian-Jus

* * *

Hummer Thermidor (+ CHF 45)

Hauptgang

180 g Filet vom Schweizer Black-Angus-Rind – Pfeffersauce – 15-h-Kartoffel

* * *

Seebarsch – Paprika-Sauce „Vierge" – Gremolata

* * *

200 g Entrecôte vom Schweizer Wagyu-Rind – Béarnaise mit geröstetem Knoblauch – Kerbelwurzeln (+ CHF 45)

* * *

Kartoffelrisotto – Onsen-Ei – Sbrinz-Käse – Oliven-Crumble

Dessert

Karottenkuchen – Ingwer-Eiscrème

* * *

Oper von Kaffee und Kardamom

* * *

Schokoladen-Entremet – Sesam – Himbeere

* * *

Käsevariation – Feigensenf – Nüsse – Früchtebrot

* * *

Vanille-Eiscrème – Mandarine – Grand Marnier

Für alle 4 Gänge: CHF 185 pro Person

Silvester-Buffet "3 Seasons"

Kaltes Büffet

Austernstation: «Fine de Claire Girado» und Beilagen

Lachs-Gravlax – Rote Beete – Meerrettichcrème

Melonen-Carpaccio – rosa Pfeffer – Guanciale

Salat mit Burrata – Tomaten – Pesto

Wurst- und Aufschnittplatte aus dem Wallis

Verschiedene Salate | Antipasti

* * *

Warmes Büffet

Suppe

Kastaniensuppe – Croutons – süss eingelegte Pilze

Hauptspeisen

Schweizer Rindsrippenbraten – Senfsauce – Chimichurri

Seeteufel – Zitronen-Kapern-Sauce

Poularde de Bresse – Bratensaft an Zitronenthymian

Warme Beilagen

Kartoffelgratin | Auberginen-Parmigiana

Im Ofen gebackenes Gemüse: Blumenkohl – Brokkoli – Süsskartoffeln – Karotten

* * *

Käse und Desserts

Sorbets und Eis

Auswahl von Schweizer Käse
Trauben – Walnüsse – Aprikosen – Cracker – Früchtebrot

Vanille-Crème-Brûlée | Heidelbeer-Cheesecake | Karottenkuchen

Inklusive Mineralwasser, Tee, Kaffee

Buffet: CHF 185 pro Person