



Hostellerie
du Pas de l'Ours



Silvester-Menü

RESTAURANT "LE BISTROT DES OURS"

VON FRANCK REYNAUD

AMUSE-BOUCHE

HAUSGERÄUCHERTER GRAUBÜNDNER LACHS MIT
WACHOLDERHOLZ
PASTINAKEN-PANNA-COTTA MIT ZITRUSFRÜCHTEN

WILDFANGFISCH, JE NACH FANG,
VIER-VIERTEL-BISKUIT MIT KÖNIGSKERZENKRAUT UND
CONFIERTEM FENCHEL

REGIONALRIND NACH ROSSINI-ART

WALLISER BLAUSCHIMMELKÄSE-NOUGAT MIT
APRIKOSENBRAND,
BRICELET UND CHICORÉE

ANANASSORBET, FLAMBIERT MIT LOKALEM RUM

SILVESTER-DESSERTKREATION NR. 32

MIGNARDISES

CHF 250.- PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

