



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Silvester

31. Dezember 2024

Meerrettich «Creme brûlée» an gebeizter Lachsforelle mit Kaviar und Kartoffelpuffer

Erdnuss Süsskartoffelsuppe mit Garnele und Popcorn

Sorbet von Kalamansi an Grapefruit und Minze

Medaillon vom Rinderfilet mit Steinpilzragout, Serviettenknödel und gefülltem Wirsingblatt

Variation von dunkler Schokolade

*CHF 129 pro Person
inkl. einem Glas Champagner*



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Silvester

31. Dezember 2024

- vegetarisch -

Meerrettich «Creme brûlée» an Balsamico Kaviar, vegetarischem Trockenfleisch und Kartoffelpuffer

Erdnuss Süsskartoffelsuppe mit Popcorn

Sorbet von Kalamansi an Grapefruit und Minze

Serviettenknödel mit Steinpilzragout
und gefülltem Wirsingblatt

Variation von dunkler Schokolade

*CHF 129 pro Person
inkl. einem Glas Champagner*



GRAND BEAU-RIVAGE
INTERLAKEN

Schweizer Büffet am Neujahrstag 1. Januar 2025

Schinken- und Trockenfleischplatte mit Essiggemüse

Traditionelle Käsespezialitäten aus der Region

Schweizer Wurstkäsesalat

Strauchtomaten mit Frischkäse

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit zwei verschiedenen Dressings, Brot und Butter

«Zürcher» Kalbsragout in Champignon Weissweinsauce
«Berner Platte» mit Wädli, Rippli, Speck und Zungenwurst
Gebratene Felchenfilets und Verjus Sauce
Beilagen: Rösti, Polenta, Gnocchi und Rahmsauerkraut

Dessertbüffet «Beau Rivage»
Kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

CHF 65 pro Person