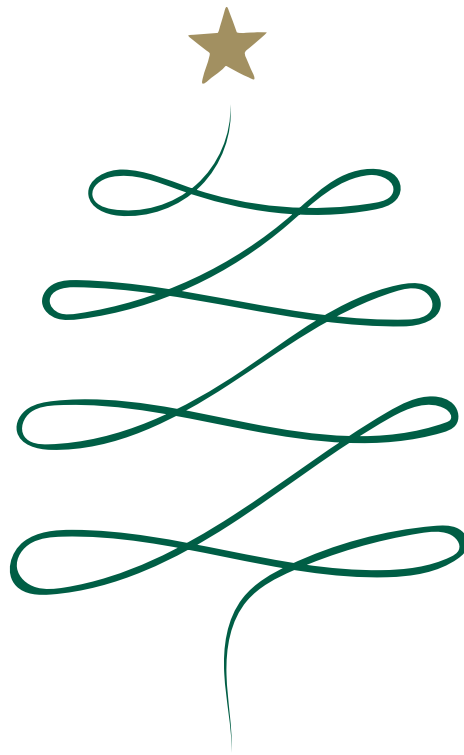


GRAND HOTEL  ZERMATTERHOF
★ ★ ★ ★ ★



*Festtags-
programm*


Grand Hotel Zermatterhof • Bahnhofstrasse 55 • CH-3920 Zermatt
www.zermatterhof.ch | info@zermatterhof.ch | +41 27 966 66 00

PROGRAMM WEIHNACHTEN

SONNTAG, 24. DEZEMBER 2023

Um 17.00 kommt der Weihnachtsmann. Er beschenkt die Kinder in der
How Do You Do? Lounge. Wir servieren Glühwein,
Punsch und heisse Schokolade.

Das Geschenk für Ihr Kind können Sie vorgängig beim Concierge abgeben.
Ab 19.00 findet das Weihnachts-Gala-Dinner statt.

Menu: CHF 210.-

(Kinder bis 12 Jahre können à la carte bestellen)



MONTAG, 25. DEZEMBER 2023

Ab 16.00 lädt Sie der Direktor nach dem Skifahren zum Weihnachtsglühwein in die
Lounge auf der Brasserie Lusi-Terrasse ein. Unser Pianist Giovanni spielt in der
How Do You Do? Bar bekannte Weihnachtslieder. Für ein stimmungsvolles Abendessen
reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in einem unserer drei Restaurants.

WEIHNACHTS GALADINNER

SONNTAG, 24. DEZEMBER 2023 — AB 19.00

Brasserie Lusi, Matterhorn-Saal, Alpine Gourmet Prato Borni

Gambero rosso (rote Krevette)

Geräucherte Entenbrust, Frisée-Salat, Mango, Granatapfel

Kürbissuppe

Jakobsmuscheln, Sweet-Chili-Sauce, Ghoa Cress

Schwarzer Seehecht Glacier 51

Blattspinat, Champagner, Macadamia-Nüsse

Rindsfilet Irish Beef Club

Syrah du Valais, Trüffel, Schwarzwurzeln, Panko, Greyerzer Doppelrahm

Felchlin-Schokolade

Haselnüsse, Birnenvariation, Williamine

Friandises



PROGRAMM SILVESTER / NEUJAHR

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2023

Ihr Auftritt: Tanzen Sie ab 20.30 elegant vom alten ins neue Jahr.

«Richie & The Elevators», unsere 5-köpfige Band,
sorgt mit viel Energie für gute Laune und begleitet das Dinner im Matterhorn-Saal.

Im Alpine Gourmet Prato Borni findet das Dinner mit Gesang von Pelita statt.
Das Feuerwerk um Mitternacht können Sie drinnen unter der Glaskuppel verfolgen oder
Sie begrüssen das Jahr 2024 warm eingepackt auf der
Matterhorn Plaza. Danach wird fröhlich weiter getanzt.

Erwachsene CHF 530.-

Kinder (12-14 Jahre) CHF 210.- / Kinder (9-11 Jahre) CHF 105.-

Dresscode: Gala



MONTAG, 1. JANUAR 2024

Ausschlafen ist angesagt! Keine Sorge - das Neujahrsfrühstück wird bei uns bis 12.00
serviert. Um 19.00 laden wir Sie zum Neujahrscocktail ein. Für ihr Dinner reservieren wir
Ihnen gerne einen Tisch in einem unserer drei Restaurants. Wenn Sie einem kleinen
Snack den Vorzug geben, finden Sie in einer unserer Bars einen schönen Platz.



SAMSTAG, 6. JANUAR 2024

Orthodoxes Weihnachtsfest - wir servieren auf Anfrage ein festliches Menu.

CHF 170.-

SILVESTER-BUFFET MIT TANZSPASS

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2023 — AB 20.30

Amuse-bouche

Kaviar auf Blinis mit Sauerrahm

Kalte Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs, Mariniertes norwegischer Lachs nach unserer Art,
Verschiedene geräucherte Fische, Saucen und Garnituren, Kanadischer Hummer mit russischem Salat
Black-Tiger-Krevetten süssauer mit Mango und Granatapfel, Rosa Chile-Krevetten mit Cocktail-Sauce
Meeresfrüchtesalat mit Taggiasca-Oliven und Zitronen-Vinaigrette,
Irish-Supreme-Austern Nr. 2 mit Schalotten-Vinaigrette

Gänseleberterrine mit Salz Fleur des Alpes und Kirschen-Chutney, Fleischpastete mit Cumberland-Sauce
Walliser Trockenfleisch, Prosciutto Grand Cru Helvetica mit Charentais-Melone

Cäsar-Salad, gemischte italienische Vorspeisen, Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Warme Vorspeisen

Gänseleberschnitzel mit Gewürzbirnen und Golden-Balsam-Essig
Wolfsbarsch und Moules de Bouchot mit Kräuterrahmsauce
Black-Tiger-Krevetten mit Pak-choi, grüner Currysauce und Apfel Granny Smith

Klare Ochschwanzsuppe

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

Im Ofen gebratener Rücken vom Emmentaler Kalb
und in Merlot du Valais geschmorte Kalbsbäckchen
Kartoffelküchlein mit Federkohl und Karotten

Käse aus Nah und Fern

mit Beilagen und hausgemachtem Fruchtebrot

Grosse Dessertauswahl Zermatterhof

Früchtetörtchen, Schokoladentörtchen mit Berner Honig, Key West Lemon Pie, Bourbon-Vanille-Cornet,
Vermicelles, Cremeschnitten, Tiramisu, Caramel-Mousse mit Caramelsauce und Salz Fleur des Alpes,
Profiterolen Suchard, Weisse und dunkle Schokoladenmousse, Caramelcreme, Panna cotta,
Schwarzwälder Torte im Glas, Exotische Früchte, Glacen und Sorbets

Nach Mitternacht: Basler Mehlsuppe

