



LE MIRADOR
RESORT & SPA

H I N A T A

KOMMEN SIE ZUM FEIERN

DIE FEIERLICHKEITEN ZUM JAHRESENDE

ZUM MIRADOR RESORT & SPA

Buchungen und Informationen

T +41 21 925 11 11 | reservations@mirador.ch

Chemin de l'Hôtel Mirador 5, 1801 Le Mont-Pèlerin, Schweiz



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



Spa
GIVENCHY



SWISS DELUXE HOTELS

HINATA

Weihnachtsmenü

24. Dezember 2022
CHF 100.- pro Person

APPETITHÄPPCHEN

Marinierte Gurken, Tobbiko

VORSPEISEN

Somen-Nudelsalat mit Garnelen und Gurke
Chirachi Sushi (Sashimi Thunfisch, Lachs auf lauwarmem Reis)
Futomaki mit knusprigem Lachs
Nigiri aus Jakobsmuscheln

HAUPTSPEISEN

Teppanyaki Rindfleisch
Gebratenes Gemüse (Shiitake, Shiméjis, Pak Choi)
oder
Teppanyaki Lachs
Gebratenes Gemüse (Shiitake, Shimeji, Pak Choi)
oder
Teppanyaki mit Tofu
Gebratenes Gemüse (Shiitake, Shimeji, Pak Choi)

DESSERTS

«Bûche de Noël» mit Schokolade und Yuzu-Zitrone
«Bûche de Noël» mit Matcha-Tee und Bourbon-Vanille

HINATA

Silvestermenü

31. Dezember 2022

CHF 125.- pro Person

CHF 60.- bis 12 Jahre

APPETITHÄPPCHEN

Marinierte Gurken, Tobbiko

VORSPEISEN

Asiatische Salate

Gyozas mit Gemüse

Gyozas mit Freilandschwein

Lachstartar und grüne Papaya,

Ponzu-Sauce

Tartar von Thunfisch und reifer Papaya,

Ponzu-Sauce

SUSHIS

Gurke Hosomaki

Avocado Hosomaki

Lachs Hosomaki

Thunfisch Hosomaki

Lachs Sashimi

Thunfisch Sashimi

Lachs Nigiri

Thunfisch Nigiri

Jakobsmuschel Nigiri

California Uramaki

Uramaki mit panierten Garnelen

Vegetarisches Futomaki

Lachs | Thunfisch | Hummer Futomaki

PLATTEN

Rindfleisch mit Ingwer

Yakitori Huhn

In Miso marinierter Black Cod

Kantonesischer Reis nach
japanischer Art

Gebratene Nudeln

Chinakohl

DESSERTS

Knuspriges Baiser mit weisser

Schokolade und Matcha-Tee

Törtchen mit Litschi und
Damaszener-Rose

Eclair mit Yuzu-Zitrone und
Bourbon-Vanille

Auswahl an Mochis