

LePatio

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 du Mirador 5, 1801 Le Mont-Pèlerin

LePatio

Weihnachtsmenü

24. Dezember 2022
CHF 140.- pro Person

PASTETE VON FOIE GRAS AUS DEM PÉRIGORD
Bries vom heimischen Kalb, Senf mit Clementinen,
Chasselas-Sauce

BRETONISCHER STEINBUTT
Butter-Lauch, knusprige Boutefas AOP,
Emulsion mit «Vin Jaune»

FREILAND KAPAUN AUS DER BOURGOGNE
Deklination von Genfer Kardone,
Jus mit Melanosporum-Trüffel

HYDROMEL-GRANITÉ
Tannenknospen-Tonic

«BÛCHES DE NOËL» WAGEN

SCHWARZWÄLDER
cremige dunkle Schokolade, Vanillemousse, Sauerkirschen mit Kirsch

EXOTISCH
Dacquoise-Biskuit, Mango- und Passionsfrucht-Bavarois, Kokosnussherz

BIRNEN-CHARLOTTE
Löffelbiskuit, Karamell mit gesalzener Butter, Vanillebirne

ZITRONEN-KÄSEKUCHEN
Knuspriger Feuillantine-Kuchen, Financiers mit Mandeln

«MIGNARDISES»

LePatio

Silvestermenü

31. Dezember 2022

CHF 185.- pro Person

Tanzabend ab Mitternacht

AUSTER SPEZIAL FINE CLAIRE

Gelee aus Tonic Water, Kiwi, Jodperlen

JAKOBSMUSCHEL AUS DER NORMANDIE

Granny Smith, Kaki-Mayonnaise, Zitronenkaviar von Niels Rodin

PASTETE MIT FOIE GRAS AUS DEM PERIGORD

Senf von Clementinen, Chasselas-Sauce

RAVIOLI MIT HUMMER VON DER BRETONISCHEN KÜSTE

Cremige Bisque mit Gipfelbeeren

RINDERFILET AUS DER REGION

Deklination von Cardon Genevois,
Kartoffelmousseline mit Melanosporum-Trüffel

TENDREMONT DU MOLESON

Biren «Conference» mit Safran aus dem Jorat,
Streusel mit Melanosporum-Trüffel

HYDROMEL-GRANITÉ

Schaum mit Hibiskus

DIE ZIGARRE

Schokoladendiplomat, Zitronenherz und vogelchili,
Eiscreme mit geräucherter Vanille

«MIGNARDISES»

LePatio

Neujahrsbrunch

1. Januar 2023

CHF 125.- pro Person

CHF 60.- bis 12 Jahre

KALTES BUFFET

Foie Gras aus dem Périgord

Pastete mit Schweinefleisch vom Bauernhof von Valentin Chappuis

Rind Tartar vom Limousin von Saint Légier

Geflügelpastete vom Bauernhof «La belle Luce» und Flusskrebse aus dem Genfersee

Wurstwaren aus unseren Regionen

Ceviche von der Goldbrasse
kaffernlimette von Niels Rodin

Carpaccio von der Krake

Avocado mit Kokosmilch

Auster Spezial fine de claire

Wildgarnele, Cocktailsauce

Thunfisch-Tataki mit Passionsfrucht

Forellensilletto von der Waadtländer Riviera

Sushi Auswahl

Quinoa mit Zitrusfrüchten

Sellerie-Remoulade und
Granny-Smith-Apfel

Salatmix und Trockenobst

Pastinakensuppe mit Lakritz

Käsewagen mit Käsesorten
aus unseren Regionen,

Fruchtgelee von Saison-Obst

GERICHTE ZUR AUSWAHL

Knuspriges Kalbfleisch aus dem Kanton,
Kartoffelmousseline mit Trüffel,
säuerliche Quitte

Bündner Lachs, Lauchkuchen
karamellisiert, Ingwerbutter

Frische Ravioli, cremig mit
Bleuchatel-sauce, Melanosporum-Trüffel

DESSERTBUFFET

Süßes aus weißer Schokolade
und Yuzu-Zitrone

Eclair mit Kaffee

Tatin von karamellisierten Äpfeln

Millefeuille mit Mango
und Passionsfrucht

Tiramisu mit Spekulatius

Marshmallows mit Milkschokolade

PFANNKUCHEN UND WAFFELN

Süßes aus weißer Schokolade und
Yuzu-Zitrone