



Silvester in der Schäferstube

Start: ab 19:00 Uhr ist Einlass

(Die genaue Zeit Ihrer Ankunft bei uns im Restaurant werden wir gerne mit Ihnen näher zum Event persönlich ausmachen.)

Wir freuen uns Sie zu Beginn des Abends auf 1 Glas
«Walliser Champagner» pro Person einzuladen.

Menüpreis: 160 CHF pro Person, pro Menü (inkl. MwSt.)

Eigenes Feuerwerk um Mitternacht; danach servieren wir Ihnen eine
feine Mitternachtssuppe (im Menüpreis inbegriffen).

Wie und ob wir dieses Jahr ein Feuerwerk organisieren dürfen ist
noch unklar, doch werden wir auf die Mitternachtssuppe nicht
verzichten – denn solch ein Start in das Neue Jahr kann ganz schön
«gluschtig» machen...

Brot & Butter

Gruss aus der Küche

...

Gänseleberterrine

Brioche | Aprikosen | Kakao

...

Konferierter Hummer

Gurke | Zwiebel | Kaviar | Bisque

...

Gebackenes Eigelb

Perigord Trüffel | Sellerie | Röstzwiebel

...

Filet Steak vom heimischen Kalb

Gerste | wilder Broccoli | Mandeln

...

Schoko - Nougat Brownie

Zwetschgen | Karamell

...

Ausklang

Vegetarische Alternative

Bitte teilen Sie uns im Voraus mit,
ob Sie gerne die vegetarische Alternative geniessen möchten.

Brot & Butter

Gruss aus der Küche

...

Schafskäse

Brioche | Aprikosen | Fenchel

...

Karottencremesuppe

Apfel | Vanille

...

Gebackenes Eigelb

Perigord Trüffel | Sellerie | Röstzwiebel

...

Pilz & Rande

Gerste | wilder Broccoli | Mandeln

...

Schoko - Nougat Brownie

Zwetschken | Karamell

...

Ausklang

Bei einer Annullation innerhalb von 24h vor Eventbeginn oder bei Nichterscheinen, werden CHF 70 pro angemeldete Person verrechnet. Bei definitiver Reservierung wird die Kreditkartennummer des Gastes als Garantie aufgenommen. Der Gast stimmt dabei den Annullationsbedingungen zu.

Fête du Nouvel An



Début: à partir de 19h00

(Le temp exacte de votre réservation sera définit avec vous personnellement plus proche de l'événement.)

Nous serions heureux de vous inviter à une coupe de «champagne valaisan» par personne pour commencer la soirée.

Prix du menu: CHF 160 par personne, par menu (TVA comprise)

Propre feu d'artifice à minuit; ensuite, nous vous servons une bonne soupe de minuit (incluse dans le prix du menu).

Comment et si nous pouvons organiser des feux d'artifices cet année n'est toujours pas clair, mais nous ne serons pas sans la soupe de minuit.

Pain & beurre

Amuse bouche

...

Terrine de foie d'oie

Brioche | abricots | cacao

...

Homard conférant (*auf Deutsch : konfierter Hummer*)

Concombre | oignon | caviar | Bisque

...

Jaunes d'œufs au four

Truffe du Périgord | céleri | oignons frits

...

Filet de veau local

Orge | brocoli sauvage | amandes

...

Brownie au chocolat et au nougat

Prunes | caramel

...

Friandises

Alternative végétarienne

Merci de nous informer en avance si vous souhaitez profiter de l'alternative végétarienne.

Pain & beurre

Amuse bouche

...

Fromage de brebis

Brioche | abricots | fenouil

...

Crème de carottes

Pomme | vanille

...

Jaunes d'œufs au four

Truffe du Périgord | céleri | oignons frits

...

Champignons & betterave

Orge | brocoli sauvage | amandes

...

Brownie au chocolat & au nougat

Prunes | caramel

...

Friandises

En cas d'annulation dans les 24 heures avant le début de l'événement ou en cas de non-présentation, 70 CHF seront facturés par personne inscrite. Avec la réservation définitive, le numéro de carte de crédit du client est inclus comme garantie. Le client accepte les conditions d'annulation.

New Year at Schäferstube



Start: The evening will start from 7:00 pm on
(Closer to the event, the time of your booking will be confirmed with you personally.) We are happy to invite you at the beginning of the evening for 1 glass of regional sparkling wine per person.

Menu price: 160 CHF per person, per menu (incl. VAT)

Firework at midnight, followed by a midnight-soup (included in the menu price). If and how we can organize our own fireworks this year is still unsure. However, we will not miss out on the midnight-soup.

Bread & butter

Greetings from the kitchen

...

Goose liver terrine

Brioche | apricots | cocoa

...

Lobster lightly cooked

Cucumber | onion | caviar | bisque

...

Baked egg yolk

Perigord truffle | celery | fried onions

...

Filet steak from local veal

Barley | wild broccoli | almonds

...

Chocolate-nougat brownie

Plums | caramel

...

Friandises

Vegetarian Alternative

Please let us know in advance if you would like to enjoy the vegetarian alternative.

Bread & butter

Greetings from the kitchen

...

Sheep cheese

Brioche | apricots | fennel

...

Cream of carrot

Apple | vanilla

...

Baked egg yolk

Perigord truffle | celery | fried onions

...

Mushroom & beetroot

Barley | wild broccoli | almonds

...

Chocolate-nougat brownie

Plums | caramel

...

Friandises

Cancellation is possible free of charge 24 hours prior to the event. If cancelled within 24 hours prior to the event, if you do not show up or reduce the number of guests, we reserve us the right to charge a fee of 70 CHF per person. With your definite booking, you agree to the cancellation conditions and you share your credit card details with us.