



2017-2018

Gala de la Saint-Silvestre au Ferienart Resort & Spa

31 décembre 2017

Dès 18h45

Notre direction Josef Planzer et Stefanie Gärtner vous invite à un apéro de bienvenue accompagné de petits fours et Champagne.

19h30 à l'heure

Nous vous servirons un menu 6-plats en guise de dernières hauteurs culinaires de l'année. Savourez les mets exquis dans un cadre de raffinement et d'élégance, entraînés par les mélodies au piano d'Oscar Bozzetti.

Dès 22h30

Le Duo „The Dreams“ vous emmènera Jusqu'au bout de la nuit dans notre Bar „Le Vernissage“. Après minuit, un buffet d'encas vous attend.



Nouvel An 2018 au Ferienart Resort & Spa

1^{er} janvier 2018

Savourez de **08h00 à 14h00** notre petit-déjeuner digne d'un lendemain de fête et commencez la nouvelle année toute en douceur.

19h00 à 22h00

Savourez un menu 5-plats à la lumière des chandelles dans notre restaurant „César Ritz“.

Réjouissez-vous des mets raffinés de notre cuisine, préparés par notre chef Phillipp Höppler et son équipe.

L'équipe du Ferienart Resort & Spa vous souhaite santé, succès et une heureuse année 2018

*„On ne voit bien qu'avec le cœur.
L'essentiel est invisible pour les yeux.“*

31. Dezember 2017

Silvester Gala

18:45 h

Reichhaltiger Aperero mit Champagner

Champagne and delicious appetisers

Champagne et de savoureux amusees-bouchees

19:30 h

Tatar vom Lachs mit seinem Kaviar, Walliser Gurken und Sauerrahm

Tartar of fresh salmon with its own caviar, cucumbers from Valais and sour cream

Tertare de saumon avec son caviar, concombre du Valais et crème aigre

Tagliarini mit frischem Trüffel und Sherry

Tagliatelle noodles with fresh truffles and Sherry

Tagliatelles pâtes aux truffes fraiches et Sherry

Gebratene Seezunge mit Baby Kartoffeln, Petersilie und Nussbutter

Fried young sole with Baby potatoes, parsley and brown butter

Sole meunière avec pommes de terre nouvelles au persil et beurre de noix

Orangen-Melisse Sorbet

Orange-balm sorbet

Oranges-mélisse sorbet

Kelbsfilet mit Süsskartoffelpüree und karamellisiertem Rosenkohl

Filet of veal with sweet potato puree and caramelized Brussels sprouts

Filet de veau avec purée de patate douce et choux de Bruxelles caramélisés

Komposition von Schokoladen Mousse mit Mango und Sesam

Duo of chocolate mousse with mango and sesame

Mousse au chocolat mariage avec mangue et sésame

CHF 300.00

inkl. Eintritt Vernissage Party mit Duo „The Dreams“ und Mitternachtsimbiss

incl. entrée Vernissage Party avec Duo „The Dreams“ et buffet d'encas

incl. entry Vernissage Party with Duo „The Dreams“ and midnight snacks

FERIEN
art

RESORT SPA

01. Januar 2018

Neujahr * New Year * Nouvel An

08:00 h - 14:00 h

Reichhaltiges Brunchbuffet * copieux petit-déjeuner * lavish breakfast

CHF 95.00