

★ ★ ★ ★ ★  
FERIEN  
*art*

RESORT&SPA SAAS FEE

2017-2018

## Silvester Gala im Ferienart Resort & Spa

31. Dezember 2017

**ab 18:45 Uhr**

Möchte Sie unsere Hoteldirektion  
Josef Planzer und Stefanle Gärtner gerne zur Begrüssung  
auf einen Silvester Apero mit reichhaltigen Häppchen und  
Champagner einladen.

**pünktlich um 19:30 Uhr**

Servieren wir Ihnen zu Jahresende einen kulinarischen Höhepunkt  
mit einem 6-Gang-Menü. Geniessen Sie die exquisiten Speisen  
Im eleganten Rahmen mit Piano Musik von Oscar Bozzetti.

**ab 22:30 Uhr**

Es erwartet Sie das bestbekannte Duo „The Dreams“  
und rockt bis in die frühen Stunden in unserer „Vernissage Bar“.  
Nach Mitternacht erwartet Sie ein Imbiss-Bufferet.



## Neujahr 2018 im Ferienart Resort & Spa

01. Januar 2018

Ab 08:00 bis 14:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit unserem reichhaltigen Katerfrühstück. Beginnen Sie das Neue Jahr gemütlich und entspannt.

19:00 bis 22:00 Uhr

Genessen Sie ein 5-Gang-Abendmenü bei Kerzenschein in unserem Restaurant „César Ritz“. Freuen Sie sich auf die ausgewählten Speisen aus unserer Küche, zubereitet von unserem Küchenchef Philipp Höppler und seinem Team.

Das gesamte Team vom Ferienart Resort & Spa wünscht Ihnen ein glückliches und gesundes sowie erfolgreiches Jahr 2018

„Möge leise unbemerkt ein kleiner Traum dir blühen.  
Möge Leidenschaft und Ruhe gleicher mass  
mit dir durchs neue Jahr ziehen.“

(Monika Minder)

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