

NOUVEL AN

# « VIVE LE CIRQUE »

Samedi 31 décembre 2011

19h00 : apéritif au champagne dans les salons

20h00 : dîner aux chandelles

Soirée dansante avec DJ-Jérôme au salon-cheminée

Tenue élégante en accord avec le thème

## MENU DE FÊTE AU RESTAURANT

Amuse bouche



Terrine de foie gras de canard et son pain brioché  
Chutney à l'oignon rouge



Carpaccio de bar tiède au sabayon à la Petite Arvine



Filet de boeuf à l'Humagne et fondue Castelmagno



Millefeuilles de tomme, Gruyère et mousse de ricotta



Parfait aux lentilles meringuées  
Sauce à l'orange



Moka et mignardises

Sfr. 129.- par personne  
y compris apéritif au champagne  
Enfant jusqu'à 12 ans : sfr. 65.-

*Bella Tola*

★★★★

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

SWISS HISTORIC HOTELS

DEPUIS 1859



NOUVEL AN

« VIVE LE CIRQUE »

MENU DE GALA AU « SALON 1900 »

Amuse bouche



Terrine de foie gras de canard et son pain brioché  
Chutney à l'oignon rouge



Carpaccio de bar tiède au sabayon à la Petite Arvine



Ravioli de homard au pesto de cresson



Sorbet de grenade



Filet de boeuf à l'Humagne et fondue Castelmagno



Millefeuilles de tomme, Gruyère et mousse de ricotta



Parfait aux lentilles meringuées  
Sauce à l'orange



Moka et mignardises

*Bella Tola*

★★★★

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

SWISS HISTORIC HOTELS

DEPUIS 1859



sfr. 159.- par personne

y compris apéritif au champagne

Enfant jusqu'à 12 ans : sfr. 80.-

# NEW YEAR « CIRCUS » NEUJAHR

19h00 : Champagne aperitif in the lounges

20h00 : Dinner by candlelight

*Silvesterabendessen mit Kerzenlicht*

Dancing in the fireside lounge with DJ Jérôme

*Tanzabend mit DJ Jérôme im Kaminsalon*

Appropriate evening dress to the theme

*Festkleidung, passend zum Motto des Abends*

## FESTMENU IM RESTAURANT

### Appetithäppchen



Entenleber-Terrine und zartes  
Brioche-Hefeweißbrot  
Chutney mit roter Zwiebel



Lauwarmes Barsch-Carpaccio  
an Sabayon à la Petite Arvine



Rinds-Filet an Humagne Rotwein  
und Fondue Castelmagno



„Cremeschnitten“ aus Tommekäse,  
Gruyèrekäse und Ricottamousse



Halbgefrorenes mit Creme fraîche und  
Linsen-Baisers  
Orangensauce



Mokka und Kleingebäck

Sfr. 129.- pro Person

Inbegriffen Champagner-Aperitif

Kinder bis 12 Jahre : Sfr. 65.-

## FESTIVE MENU IN THE RESTAURANT

### Appetizer



Terrine of duck foie gras with brioche  
bread and red onion chutney



Warm carpaccio of bass  
Sabayon sauce with Petite Arvine wine



Fillet of beef with Humagne red wine  
and Castelmagno fondue



Millefeuilles with cheese tomme,  
Gruyère and ricotta mousse



Meringue parfait with lentils  
Orange sauce



Mocha and mignardises

Sfrs. 129.- per person

Incl. Champagne aperitif

Children under 12 : Sfrs. 65.-

# NEW YEAR « CIRCUS » NEUJAHR

## GALA-MENU IM « SALON 1900 »

Appetithäppchen



Entenleber-Terrine und zartes  
Brioche-HefeweißBrot  
Chutney mit roter Zwiebel



Lauwarmes Barsch-Carpaccio  
an Sabayon à la Petite Arvine



Hummer-Ravioli an Kresse-Pesto



Granatapfel-Sorbet



Rinds-Filet an Humagne Rotwein  
und Fondue Castelmagno



„Cremeschnitten“ aus Tommekäse,  
Gruyèrekäse und Ricottamousse



Halbgefrorenes mit Creme fraîche und  
Linsen-Baisers  
Orangensauce



Mokka und Kleingebäck

Sfr. 159.- pro Person

Inbegriffen Champagner-Aperitif  
Kinder bis 12 Jahre : Sfr. 80.-

## GALA MENU AT THE « SALON 1900 »

Appetizer



Terrine of Duck foie gras  
Brioche bread  
Red onion chutney



Warm Carpaccio of bass  
Sabayon sauce with Petite Arvine wine



Lobster ravioli with cress pesto



Pomegranate sorbet



Fillet of Beef with Humagne red wine  
and Castelmagno fondue



Millefeuilles with cheese tomme,  
Gruyère and ricotta mousse



Meringue parfait with lentils  
Orange sauce



Mocha and mignardises

Sfrs. 159.- per person

Incl. Champagne aperitif  
Children under 12 : Sfrs. 80.-

Tél. 027 475 14 44 - [bellatola@bluewin.ch](mailto:bellatola@bluewin.ch)