



*New Year!*

# GREASE™

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

# Nouvel An!

19h00 Apéritif au champagne  
20h00 Dîner aux chandelles

## MENU DE FÊTE

### Restaurant

Amuse-bouche

\*

Marbré de foie gras poêlé  
et sa gelée de Porto

\*

Risotto aux morilles

Suc de viande

\*

Filet de boeuf fumé

Insert champignons et son jus

Corolle de pomme de terre et  
copeaux de truffe

Panais en deux façons

\*

Bonhomme de neige à la vanille

\*

Coupe banane à la "Travolta"

\*

Café et mignardises

Sfr. 129.-

Tenue en accord avec le thème  
Soirée dansante avec DJ Jérôme

## MENU DE GALA

### Bel Etage

Amuse-bouche

\*

Marbré de foie gras poêlé  
et sa gelée de Porto

\*

Langoustines poêlées

Jus d'agrumes et madeleine au sarrasin

\*

Risotto aux morilles

Suc de viande

\*

Soupe de coquillages au safran

\*

Filet de boeuf fumé

Insert aux champignons et son jus

Corolle de pomme de terre et  
copeaux de truffe

Panais en deux façons

\*

Bonhomme de neige à la vanille

\*

Coupe banane à la "Travolta"

\*

Café et mignardises

Sfr. 159.-

# Neujahr!

19.00 Uhr Aperitiv mit Champagne  
20.00 Uhr Sylvesterabendessen

Festkleidung passend zum Motto  
Tanzabend mit DJ Jérôme

## FESTMENU

### Restaurant

Amuse-bouche

\*

Gebratene Entenleberterrine  
Portwein-Gelee

\*

Risotto mit Morcheln  
Fleischsaft

\*

Geräuchertes Rindsfilet  
mit Pilzenherz und Jus  
Kartoffelblume mit Trüffelspanen  
Pastinaken auf zwei Arten

\*

Der kleine Schneemann vom Konditor

\*

Travolta Banana

\*

Kaffee und Mignardises

Sfr. 129.-

## GALA-DINNER

### Bel Etage

Amuse-bouche

\*

Gebratene Entenleberterrine  
Portwein-Gelee

\*

Riesenkrevetten aus der Pfanne  
Zitrusfrüchten Sauce und Madeleine

\*

Risotto mit Morcheln  
Fleischsaft

\*

Schalentiersuppe mit Safran

\*

Geräuchertes Rindsfilet  
mit Pilzenherz und Jus  
Kartoffelblume mit Trüffelspanen  
Pastinaken auf zwei Arten

\*

Der kleine Schneemann vom Konditor

\*

Travolta Banana

\*

Kaffee und Mignardises

Sfr. 159.-

# New Year!

19h00 Champagne aperitif in the lounge  
20h00 Candlelight dinner

Appropriate evening dress to the theme  
Dancing with DJ Jérôme

## FESTIVE MENU

### Restaurant

Amuse-bouche

\*

Roast foie gras terrine  
with Port wine jelly

\*

Risotto with morrels  
Meat juice

\*

Smoked fillet of beef  
Mushroom heart and Jus  
Corolla potatoes with truffle  
shavings

Parsnips in two ways

\*

Pastry Chef's snowman

\*

Banana as John Travolta hairstyle

\*

Coffee and mignardises

Sfr. 129.-

## GALA DINNER

### Bel Etage

Amuse-bouche

\*

Roast foie gras terrine  
with Port wine jelly

\*

Fried scampi  
Citrus fruit and buckwheat madeleine

\*

Risotto with morrels  
Meat juice

\*

Shellfish soup with saffron

\*

Smoked fillet of beef  
Mushroom heart and Jus  
Corolla potatoes with truffle shavings  
Parsnips in two ways

\*

Pastry Chef's snowman

\*

Banana as John Travolta hairstyle

\*

Coffee and mignardises

Sfr. 159.-

*Bella Tola*

GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC  
SWISS HISTORIC HOTELS  
DEPUIS 1859



Tél +41 27 475 14 44 - bellatola@bluewin.ch