

Noël 2011

Samedi 24 décembre 2011

17h30 : veillée de Noël et attente du père Noël
au coin du feu. Harpe, cantiques, concert des
enfants, poésies et cadeaux

19h00 : Dîner du réveillon de Noël
au son de la harpe

Amuse-bouche



Nid croquant aux artichauts
et sa glace à l'huile d'olive



Lasagnette de châtaignes
à la bisque de langoustine



Chapon farci à l'ancienne
Pommes fruits à la courge et endives



Bûche de Noël



Mignardises

Sfr. 74.- par adulte
Enfant jusqu'à 12 ans : sfr. 37.-

Bella Tola



GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

SWISS HISTORIC HOTELS

DEPUIS 1859



Christmas

Weihnachten

Saturday, December 24, 2011

Samstag, den 24. Dezember 2011

17h30 Christmas Eve waiting for Santa Claus by the fire.
Concert with the children - harp, carols, poems and presents.
*Weihnachtsabend mit Warten auf den Weihnachtsmann am
Kaminfeuer, Harfe, Lieder, Konzert der Kinder,
Gedichte und Geschenke*

19h00 Christmas Eve Dinner accompanied by the harp
Heiligabend-Abendessen mit Harfenklängen

Appetizer

Appetithäppchen



Crisp nest of artichokes with olive oil ice cream
Knuspernest an Artischocken mit Olivenöleis



Sweet chestnut lasagnettes with crayfish bisque
Kleine Lasagne aus Kastanien an Langusten-Cremesuppe



Stuffed capon 'à l'ancienne'
Apples with pumpkin and chicory
Gefüllter Kapaun "à l'Ancienne"
Äpfel an Kürbis und Chicorée



Yule log

Weihnachtskuchenspezialität in Baumstammform



Mignardises Kleingebäck

Sfr. 74.- per adult - *für Erwachsene*
Children up to 12 years - *Kinder bis 12 Jahre* : Sfr. 37.-

Noël 2011

Dimanche 25 décembre 2011

Dès 19h00 : Dîner de Noël

Amuse-bouche



Dôme de gambas
Sauce hollandaise aigre douce



Noix St Jacques gratinées aux herbes et cèpes et
chlorophylle de persil



Magret de Canard à l'orange
Etoile de pomme de terre duchesse
Petits légumes



Marquise au chocolat et crème pistache



Mignardises

Sfr. 69.- par adulte
Enfant jusqu'à 12 ans : sfr. 35.-



Christmas Weihnachten

Sunday, December 25, 2011 - *Sonntag 25. Dezember 2011*

As from 7.00 pm: Christmas Day Dinner
Ab 19.00 Uhr : Weihnachtstag-Abendessen

Appetithäppchen

Amuse-bouche



Dome of king prawns

Sweet-and-sour Hollandaise sauce

Kuppel aus Riesengarnelen

Holländische Sosse süss-sauer



Gratineed scallops with herbs and porcini mushrooms
with parsley chlorophyll

St. Jakobs Muscheln gratiniert mit Gewürzen

Steinpilze und Petersilien-Blattgrün



Duck breast glazed with orange sauce
Star of duchesse potatoes and small fresh vegetables

Entenbrust an Orangen

Stern aus Kartoffeln Duchesse und Kleingemüse



Chocolate Marquise with pistachio cream

Schokoladen-Marquise und Pistaziencreme

Mignardises

Kleingebäck

Sfr. 69.- für Erwachsene / adult
Kinder bis 12 Jahre / children until 12 years: Sfr. 35.-

Tel. 027 475 14 44 - bellatola@bluewin.ch

