

# New Year's Eve Menu

31.12.2021

Wild Swiss deer tartare | smoked mayonnaise |  
crispy shallots | watercress

Potato and leek soup | black truffle |  
toasted hazelnuts from Piemonte

Gin cured trout | horseradish | herb salad | dill

Marinated and grilled pork skewer | lime |  
habanero | mint yogurt

Grilled beef steak | roasted pumpkin with toasted seeds |  
black kale | Café de Paris butter

24 month Gruyère | quince | fruit&nut bread

White chocolate and swiss curcuma  
| Citrus from Niels Rodin | wakatai granita

CHF 148.- p.p.

Stockhorn  
the rex

# New Year's Eve Menu

31.12.2021

Wildtatar vom Hirsch (VS) | geräucherte Mayonnaise |  
knusprige Schalotten | Brunnenkresse-Emulsion

Kartoffel-Lauch-Suppe | schwarzer  
Trüffel | geröstete Haselnüsse aus Piemonte

Mit Gin gepökelte Forelle | Meerrettich |  
Kräutersalat | Dill

Marinierter und gegrillter Schweinefleischspieß |  
Limette | Habanero | Minzjoghurt

Gegrilltes Rindersteak | gerösteter Kürbis mit gerösteten  
Kernen | Schwarzkohl | Café de Paris Butter

24 Monate gereifter Gruyère | Quitte | Obst&Nussbrot

Weisse Schokolade und Schweizer Kurkuma  
| Zitrusfrüchte von Niels Rodin | Wakatai-Granita

CHF 148.- p.p.

Stockhorn  
the rex

# New Year's Eve Menu

31.12.2021

Tartare de cerf sauvage vailaisan | mayonnaise  
fumée | échalotes croustillantes | cresson de fontaine

Soupe de pommes de terre et de poireaux |  
truffe noire | noisettes grillées du Piémont

Truite séchée au gin | raifort | salade de fines herbes | aneth

Brochette de porc marinée et grillée | citron vert |  
habanero | yaourt à la menthe

Steak de bœuf grillé | potiron rôti aux graines grillées |  
chou frisé noir | beurre Café de Paris

24 mois Gruyère | coing | pain aux fruits et aux noix

Chocolat blanc et curcuma suisse  
| Citrus de Niels Rodin | granité de wakatai

CHF 148.- p.p.

Stockhorn  
the rex

# New Year's Eve Menu

## Vegetarian

Beetroot tartare | mustard seeds | crispy shallots |  
smoked mayonnaise | watercress

Potato and leek soup | black truffle |  
toasted hazelnuts from Piemonte

Blanched leek | horseradish |  
fine herb salad | dill

Marinated and grilled mushroom skewer |  
lime | habanero | mint yogurt

Roasted pumpkin with toasted seeds | saffron risotto |  
black kale | Café de Paris butter

24 month Gruyère | quince | fruit&nut bread

White chocolate and swiss curcuma  
| Citrus from Niels Rodin | wakatai granita

CHF 141.- p.p.

Stockhorn  
the rex

# New Year's Eve Menu

## Vegetarian

Rote-Bete-Tartar | Senfkörner | knusprige Schalotten  
| geräucherte Mayonnaise | Brunnenkresse

Kartoffel-Lauch-Suppe | schwarzer Trüffel |  
geröstete Haselnüsse aus Piemonte

Blanchierter Lauch | Meerrettich |  
feiner Kräutersalat | Dill

Marinierter und gegrillter Pilzspieß |  
Limette | Habanero | Minze-Joghurt

Kürbis mit gerösteten Kernen | Safranrisotto |  
Schwarzkohl | Café de Paris Butter

24 Monate gereifter Gruyère | Quitte | Obst&Nussbrot

Weisse Schokolade und Schweizer Kurkuma  
| Zitrusfrüchte von Niels Rodin | Wakatai-Granita

CHF 141.- p.p.

Stockhorn  
the rex

# New Year's Eve Menu

## Vegetarian

Tartare de betteraves rouges | graines de moutarde | échalotes  
croustillantes | mayonnaise fumée | cresson de fontaine

Soupe de pommes de terre et de poireaux |  
truffe noire | noisettes grillées du Piémont

Poireau blanchi | raifort  
salade de fines herbes | aneth

Brochette de champignons marinés et  
grillés | lime | habanero | yaourt à la menthe

Potiron rôti aux graines grillées | risotto au safran |  
choux noir | beurre Café de Paris

24 mois Gruyère | coing | pain aux fruits et aux noix

Chocolat blanc et curcuma suisse  
| Citrus de Niels Rodin | granité de wakatai

CHF 141.- p.p.

Stockhorn  
the rex