

# Silvestermenü 2025 - Hotel Dakota

---

## SILVESTERMENÜ 2025

### Hotel Dakota - Dakota Air Lounge

#### Gala-Festessen zum Jahreswechsel

**\*\*31. Dezember 2025\*\***

**\*\*Amthausgasse 2, 3860 Meiringen\*\***

---

### CHF 110 pro Person

#### 6-Gang Degustation-Menü + Amuse-Bouche

\*Feine Portionen im Degustation-Stil - für den perfekten Gourmet-Genuss\*

---

### AMUSE-BOUCHE

#### Jakobsmuschel-Carpaccio

\*Yuzu | Olivenöl\*

Ein exquisiter Start ins neue Jahr - hauchdünn geschnittene Jakobsmuschel mit der frischen Zitrusnote von Yuzu und feinstem Olivenöl. Elegant und leicht.

---

#### Vegetarische Alternative

#### Trüffel-Arancini

\*Parmesan-Espuma | Microgreens\*

Kleine frittierte Risotto-Bällchen mit schwarzem Trüffel, gekrönt von einem luftigen Parmesan-Schaum und frischen Microgreens. Luxuriös und elegant.

---

## **GANG 1 - VORSPEISE**

### **Gänseleber-Terrine**

\*Brioche getoastet | Quittenchutney | Fleur de Sel\*

Samtweiche Gänseleber-Terrine, cremig und intensiv im Geschmack. Serviert mit warmem Brioche, hausgemachtem Quittenchutney und einer Prise Fleur de Sel. Ein luxuriöser Auftakt.

---

### **Vegetarische Alternative**

### **Geräucherter Ziegenkäse**

\*Randen-Tartar | Walnüsse | Balsamico-Reduktion | Rucola\*

Warmer geräucherter Ziegenkäse auf frischem Randen-Tartar mit gerösteten Walnüssen, Balsamico-Reduktion und Rucola. Die rauchige Note des Käses harmoniert perfekt mit der Erdigkeit der Randen - ein luxuriöser vegetarischer Auftakt ins neue Jahr.

---

## **GANG 2 - ZWISCHENGANG**

### **Hummer-Bisque**

\*Cognac\*

Eine intensive, samtige Hummer-Bisque, verfeinert mit einem Schuss Cognac. Pure Eleganz im Glas - die perfekte Einstimmung auf den Hauptgang.

---

### **Vegetarische Alternative**

#### **Butternut-Kürbis-Velouté**

\*Trüffelöl | Amaretto-Schaum\*

Samtige Butternut-Kürbis-Velouté mit einem Hauch Trüffelöl und einem leichten Amaretto-Schaum. Intensiv, cremig und elegant - eine perfekte vegetarische Zwischengangsuppe.

---

## **GANG 3 - FISCHGANG**

### **Seeteufel im Speckmantel Signature**

\*Safran-Risotto | Zitronen-Butter-Jus\*

Zartes Seeteufelfilet, umhüllt von knusprigem Speck, auf einem cremigen Safran-Risotto. Die Zitronen-Butter-Jus bringt die nötige Frische. Ein Gericht, das Eleganz und Geschmack vereint.

---

### **Vegetarische Alternative**

#### **Linguine mit Morchelsauce Signature**

\*Parmesan-Schaum | Trüffelöl\*

Frische Linguine mit einer intensiven Morchel-Rahmsauce, gekrönt von einem luftigen Parmesan-Schaum und verfeinert mit Trüffelöl. Edle Pilze treffen auf Pasta-Perfektion -

ein luxuriöses vegetarisches Highlight.

---

## **GANG 4 - HAUPTGANG**

### **Dry-Aged Entrecôte vom Berner Rind Premium**

\*180g | Sauce Béarnaise | Pommes Anna | Haricots Verts\*

Das Herzstück des Abends! 28 Tage gereiftes Entrecôte von Berner Rindern - intensiv im Geschmack, butterzart in der Textur. Perfekt auf den Punkt gebraten, begleitet von klassischer Sauce Béarnaise mit Estragon, schichtweise gebratenen Pommes Anna und feinen Haricots Verts. Französische Haute Cuisine trifft auf Berner Premium-Qualität. Im Degustation-Format - perfekt abgestimmt auf das 6-Gang-Menü.

**\*\*Lieferant:\*\*** Metzgerei Trachsel, Meiringen

---

### **Vegetarische Alternative**

#### **Ravioli hausgemacht**

\*Ricotta-Spinat-Füllung | Salbei-Butter | Parmesan\*

Handgemachte Ravioli mit einer feinen Ricotta-Spinat-Füllung, geschwenkt in nussiger Salbei-Butter und gekrönt mit frisch gehobeltem Parmesan. Italienische Handwerkskunst trifft auf alpine Eleganz.

---

## **GANG 5 - DESSERT**

### **Schokoladen-Fondant warm Signature**

\*Himbeersorbet | Schokoladensauce\*

Der krönende Abschluss! Warmer Schokoladen-Fondant mit flüssigem Kern, begleitet von fruchtigem Himbeersorbet und intensiver Schokoladensauce. Ein glamouröses Finale für das alte Jahr.

---

## **MITTERNACHT**

### **Mitternachts-Toast**

\*Champagner | Amuse-Bouche um 00:00 Uhr\*

Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam mit Champagner auf das neue Jahr an. Dazu servieren wir einen festlichen Amuse-Bouche als Gruß ins neue Jahr 2026.

---

## **GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN**

### **Premium Wein-Pairing - CHF 85**

- \*\*Amuse:\*\* Champagner Brut
- \*\*Vorspeise:\*\* Sauternes AOC (Süßwein)
- \*\*Zwischengang:\*\* Chablis Premier Cru
- \*\*Fischgang:\*\* Chasselas Grand Cru
- \*\*Hauptgang:\*\* Bordeaux Grand Cru oder Schweizer Pinot Noir Reserve
- \*\*Dessert:\*\* Banyuls oder Portwein
- \*\*Mitternacht:\*\* Champagner Brut inklusive

### **Champagner-Pairing - CHF 120**

- Durchgehend Champagner zu allen Gängen
- Verschiedene Champagner-Häuser
- Mitternachts-Champagner inklusive

## **Alkoholfreies Pairing - CHF 45**

- Edle alkoholfreie Alternativen zu allen Gängen
- Premium-Säfte und Mocktails
- Mitternachts-Secco inklusive

---

## **WICHTIGE INFORMATIONEN**

**\*\*Reservierung erforderlich:\*\***

Telefon: [Hotel-Nummer einfügen]

E-Mail: [Hotel-E-Mail einfügen]

**\*\*Servierzeit:\*\***

- Einlass: 19:00 Uhr
- Menü-Beginn: 19:30 Uhr
- Mitternachts-Toast: 00:00 Uhr
- DJ & Tanz: ab 00:30 Uhr

**\*\*Service-Dauer:\*\*** ca. 3-4 Stunden (inkl. Mitternacht)

**\*\*Dresscode:\*\*** Elegant / Festlich

**\*\*Vegetarische Option:\*\*** Bitte bei Reservierung angeben

**\*\*Allergien & Unverträglichkeiten:\*\*** Bitte bei Reservierung mitteilen

---

## **SILVESTER-PACKAGE (Optional)**

**Übernachtung + Silvester-Gala**

**\*\*CHF 510 pro Person im Doppelzimmer\*\***

**\*\*Inkludiert:\*\***

- 1 Übernachtung im Deluxe-Zimmer
- 6-Gang Silvester-Degustation-Menü
- Champagner-Empfang
- Mitternachts-Toast
- Festliches Frühstücksbuffet am 1. Januar
- Parkplatz

**\*\*Kein Heimweg nötig - feiern Sie sorgenfrei!\*\***

---

## **UNSERE PHILOSOPHIE**

**\*\*"Gala-Küche mit alpinem Herz"\*\***

Für Silvester holen wir das Beste aus unserer Küche heraus. Wir kombinieren internationale Gourmet-Klassiker wie Gänseleber und Hummer-Bisque mit regionalen Highlights wie Berner Dry-Aged Rindfleisch. Ein Fest für alle Sinne - elegant, kreativ, unvergesslich.

---

**\*\*Einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht Ihnen\*\***

**\*\*Das Team vom Hotel Dakota\*\***

Marcel Gärtner - Küchenchef

Hotel Dakota, Meiringen

Dezember 2025

---

\*Wir freuen uns darauf, mit Ihnen ins Jahr 2026 zu feiern!\*