

# Weihnachtsmenü 2025 - Hotel Dakota

---

## WEIHNACHTSMENÜ 2025

**Hotel Dakota - Dakota Air Lounge**

**Festliche Alpenküche**

**\*\*24. & 25. Dezember 2025\*\***

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

---

**CHF 90 pro Person**

**4-Gang-Menü + Amuse-Bouche**

---

### AMUSE-BOUCHE

#### Alpkäse-Kroketten

**\*Geräucherte Belper Knolle | Zitronen-Mayonnaise\***

Ein knuspriger Gruß aus der Küche - hausgemachte Alpkäse-Kroketten mit der würzigen Note von geräucherter Belper Knolle und einer frischen Zitronen-Mayonnaise.

---

### GANG 1 - VORSPEISE

#### Geräucherte Forelle aus Reichenbach

**\*Meerrettich-Crème | Randen-Carpaccio | Dill\***

Forelle aus der Forellenzucht Reichenbach, kalt geräuchert mit Buchenholz. Serviert mit cremigem Meerrettich, hauchdünn geschnittenen Randen und frischem Dill. Eine alpine Interpretation des Klassikers.

**\*\*Lieferant:\*\*** Forellenzucht Reichenbach

---

## **Vegetarische Alternative**

### **Burrata**

\*Feigen | Balsamico-Reduktion | Walnüsse | Rucola\*

Cremiger Burrata mit pochierten Feigen, Balsamico-Reduktion, gerösteten Walnüssen und frischem Rucola. Klassisch elegant - italienische Finesse trifft auf alpine Festlichkeit.

---

## **GANG 2 - SUPPE**

### **Steinpilz-Cappuccino**

\*Trüffelschaum\*

Intensive Steinpilzsuppe, seidig aufgeschäumt wie ein Cappuccino. Gekrönt mit feinem Trüffelschaum. Ein aromatisches Wintergedicht aus den Berner Wäldern.

---

## **GANG 3 - HAUPTGANG**

### **Filet Wellington Signature**

\*Berner Rindsfilet im Blätterteig | Pilz-Duxelles | Foie Gras | Portwein-Jus | Pommes Anna\*

Der Weihnachtsklassiker schlechthin! Zartes Rindsfilet aus Berner Zucht, umhüllt von einer feinen Pilz-Duxelles und edler Foie Gras, eingepackt in goldenen Blätterteig. Dazu ein intensiver Portwein-Jus und knusprige Pommes Anna.

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

---

## **Vegetarische Alternative**

### **Gnocchi hausgemacht**

\*Trüffel-Käse-Sauce | Fontina | Parmesan | Walnüsse | Rucola\*

Flauschige hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit cremiger Trüffel-Käse-Sauce aus geschmolzenem Fontina und Parmesan, verfeinert mit Trüffelöl, gerösteten Walnüssen und frischem Rucola. Italienische Handwerkskunst trifft auf alpine Luxus-Zutaten - ein festliches vegetarisches Highlight!

---

## **GANG 4 - DESSERT**

### **Tonkabohnen Crème Brûlée**

\*Karamellisierte Kruste | Shortbread\*

Seidige Crème mit dem exotischen Aroma von Tonkabohnen, gekrönt von einer knusprigen Karamellkruste. Serviert mit hausgemachtem Shortbread. Der perfekte Abschluss eines festlichen Abends.

---

## **GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN**

**Wein-Pairing - CHF 55**

- **\*\*Vorspeise:\*\*** Chasselas AOC Lavaux
- **\*\*Suppe:\*\*** Chardonnay Barrique
- **\*\*Hauptgang:\*\*** Pinot Noir Grand Cru
- **\*\*Dessert:\*\*** Dessertwein oder Süßwein

### **Alkoholfreies Pairing - CHF 35**

- **\*\*Vorspeise:\*\*** Apfelsaft gespritzt
- **\*\*Suppe:\*\*** Weißer Traubensaft
- **\*\*Hauptgang:\*\*** Roter Traubensaft Premium
- **\*\*Dessert:\*\*** Holunderblüten-Secco

---

## **WICHTIGE INFORMATIONEN**

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

Telefon: [Hotel-Nummer einfügen]

E-Mail: [Hotel-E-Mail einfügen]

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

- 1. Sitzung: 18:00 Uhr
- 2. Sitzung: 20:30 Uhr

**\*\*Service-Dauer:\*\*** ca. 2,5 Stunden

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

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

---

## **UNSERE PHILOSOPHIE**

**\*\*"Alpine Berner Küche - Regional, Nachvollziehbar, Ehrlich"\*\***

Wir arbeiten mit regionalen Produzenten aus dem Berner Oberland zusammen. Jedes Produkt hat eine Geschichte, jeder Lieferant wird geschätzt. Unser Weihnachtsmenü vereint traditionelle Festtagsküche mit modernem Handwerk - ehrlich, ohne Schnickschnack, mit Herz.

---

**\*\*Frohe Weihnachten wünscht Ihnen\*\***

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

Marcel Gärtner - Küchenchef

Hotel Dakota, Meiringen

Dezember 2025