

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