



## Frohes Neues Jahr

### | VORSPEISEN

Rinds-Carpaccio mit  
Trüffelaroma

### | SUPPE

Hummersuppe mit  
Cognac-Schaum

### | HAUPTGANG

Lammgigot mit  
Rosmarinkartoffeln  
und Ratatouille

### | DESSERT

Weisse Schokoladenmousse  
mit Champagnergelee  
und Mokka-Kaffeesauce

**CHF 79.50**

Pro Person

Scanne oder tippe auf den  
QR-Code, um einen Tisch für unser  
Silvesterdinner zu reservieren.

Während wir dem  
vergangenen Jahr Lebewohl  
sagen, blicken wir einer  
Saison mit mehr Schnee und  
Freude entgegen. Feiert im  
Bergidyll ins Neue Jahr - tolle  
Gesellschaft, Lachen und  
exquisites Essen warten!

Jetzt reservieren für einen  
unvergesslichen Abend.

As we bid adieu to the past  
year, let's look forward to a  
season that promises more  
snow and joy. Join us at  
Bergidyll to celebrate the  
New Year - great company,  
laughter, and exquisite  
cuisine await!

Reserve now for a memorable  
evening.



Falls du Lebensmittelallergien  
hast oder Diabetiker bist,  
informiere bitte unser Personal.  
Wir werden unser Bestes tun,  
um auf deine Bedürfnisse  
einzugehen und dir ein sicheres  
und angenehmes Speiseerlebnis  
zu gewährleisten.

If you have any food allergies  
or are diabetic, please let our  
staff know. We will do our best  
to accommodate your needs  
and ensure a safe and enjoyable  
dining experience.

## Happy New Year

### | STARTER |

Beef Carpaccio with  
Truffle Aroma

### | SOUP |

Lobster Soup with  
Cognac Foam

### | MAIN COURSE |

Lamb Gigot with  
Rosemary Potatoes  
and Ratatouille

### | DESSERT |

White Chocolate Mousse with  
Champagne Jelly  
and Mocha Coffee Sauce

**CHF 79.50**

Per Person

Scan or tap the QR code to book a  
table for our New Year's Dinner.