

'24

Silvester Programm

schweizerhof-lenzerheide.ch

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE



Der Jahreswechsel auf
der Lenzerheide ist ein
magisches Erlebnis, auf das
Sie sich ganz besonders
freuen dürfen!





Liebe Festtags-Gäste

In den Schweizerhof-Restaurants erwartet Sie in diesem Jahr wiederum ein stilvoller Jahreswechsel mit einem einzigartigen Silvestermenu und bezaubernder Begleitung.

Gerne begrüßen wir Sie in der Zeit von 19.00 bis 19.30 Uhr mit einem feinen Apéritif und diversen Köstlichkeiten aus unserer Küche, die Sie am Tisch geniessen und sich so auf den Abend einstimmen können.

Für das 9-Gang-Gala-Dinner reservieren Sie sich bitte Ihre Zeit von 20.00 Uhr bis Mitternacht.

Claudia & Andreas Züllig-Landolt und Michelle Juker & Jamie Rizzi
und das ganze Schweizerhof-Team
Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber

Im «Scalottas Terroir» und in der Bündnerstube Scalottas verwöhnen Hansjörg Ladurner und sein Team unsere Gäste mit einem 6-Gang-Menu mit 16 GM-Punkten in ruhiger Atmosphäre.

Nun haben Sie die Wahl!

Wir freuen uns auf Sie!

Reservationen Schweizerhof:

Per Telefon +41 81 385 25 25 oder
fb1@schweizerhof-lenzerheide.ch

Reservationen Scalottas Terroir:

Per Telefon +41 81 384 21 48 oder
scalottas@schweizerhof-lenzerheide.ch

'24

Silvester Programm





Öffnungszeiten

Restaurants, BergSpa und Kinderclub Andalina

Restaurants

Frühstück

Am Dienstag, 31. Dezember 2024
geniessen Sie unser reichhaltiges
Frühstücksbuffet bis 11.00 Uhr.

Am Neujahrmorgen, 1. Januar 2025
verwöhnen wir Sie gerne bis 12.00 Uhr.

Café I Bar

Geniessen Sie in unserer Café I Bar von
8.30 bis 17.30 Uhr die feinen Spezial-
itäten von unserer Slow-Food-Speise-
karte. Nachmittags können Sie sich mit
unseren süssen Versuchungen in der
Café I Bar und in unserer Lobby-Lounge
für den Abend stärken. Ab 17.30 Uhr
verwöhnen wir Sie mit Drinks und Musik
(DJ von 16.00 bis 18.00 Uhr und ab
23.00 bis 02.00 Uhr).

Lobby-Lounge

Unser Lobby-Lounge-Team ist den
ganzen Tag für Sie da. Ab Mitternacht
können Sie dort, mit einem Drink oder
einem Glas Champagner, in aller Ruhe
ins Neue Jahr 2025 starten.

BergSpa

Réception WellCome

Wir beraten Sie am 31. Dezember 2024
gerne von 10.00 bis 19.00 Uhr

Hamam/Sauna

10.00 bis 19.00 Uhr im BergSpa
(auf Voranmeldung)

Familienbad

07.00 bis 21.00 Uhr

Kinderclub Andalina

Tagesbetreuung

Unser Team betreut Ihre Kinder
ab 2 Jahren von 09.00 bis 17.00 Uhr.

Abendbetreuung

Unser Team betreut alle Kinder ab
2 Jahren, die Gäste am Silvesterabend
sind, von 20.00 bis 23.00 Uhr (zwischen
17.00 und 20.00 Uhr ist der Kinderclub
geschlossen (betreutes Abendessen der
Kinder vom Kindersilvester).

'24

Silvester Programm





Galadinner

Allegra, Stübli, Arvenstube, Restaurant 7078 mit Wintergarten

Stockbrot GranAlpin | Alpen Kimchi | Miso Alpbutter |
karamellierte Zwiebelcrème

Steinpilzcrème-Brulée | grünes Apfelgel | getrocknete Heidelbeere
eingelegte Brienzer Rande | Matcha Sponge

Pulled von der Puschlaver Short Rib | Gurke-Chili-Relish | Bio Kaffee

Geröstete Kürbissuppe | geräuchertes Forellentatar
Kürbiskerncrème | braune Alpbutter

Auberginen Pfeffermuschel | Teriyaki | Mole Sauce

Bloody Mary von Brienzer (GR) Sommertomaten
Arvenholzschaum | Tomatensalz | Zitrone

Sanddorn-Sorbet | Ingwer | Joghurt | Krokant

Geschmorte Kalbsbacke | Churer Kalbsfilet | Erd-Artischoke
Kardamom-Karotte | Kartoffelbaumkuchen | Pflaumenchutney
Zitronen-Gin-Jus

Black Zabuye Schokolade | Bündner Rotwein | Birne | Früchtebrot

Käse-Variation von
Willi Schmid aus dem Toggenburg und Floh Bienerth aus Andeer
Quittengelée | Feigensenf | Marroni

CHF 270

mit einem Glas Bündner Schaumwein zur Begrüssung und inklusive Unterhaltung

'24

Silvester Programm





Galadinner **vegetarisch**

Allegra, Stübli, Arvenstube, Restaurant 7078 mit Wintergarten

Stockbrot GranAlpin | Alpen Kimchi | Miso Alpbutter |
karamellierte Zwiebelcrème

Steinpilzcrème-Brulée | grünes Apfelgel | getrocknete Heidelbeere
eingelegte Brienzer Rande | Matcha Sponge

Geschmortes Gemüsetatar | Gurken-Chili-Relish | Bio Kaffee

Geröstete Kürbissuppe | geräuchertes Forellentatar
Kürbiskerncrème | braune Alpbutter

Auberginen Pfeffermuschel | Teriyaki | Mole Sauce

Bloody Mary von Brienzer (GR) Sommertomaten
Arvenholzschaum | Tomatensalz | Zitrone

Sanddorn-Sorbet | Ingwer | Joghurt | Krokant

Ackerbohnen-Kichererbsen Hacktätschli | Erd-Artischoke
Kardamom-Karotte | Kartoffelbaumkuchen | Pflaumenchutney
Zitronen-Gin-Jus

Black Zabuye Schokolade | Bündner Rotwein | Birne | Früchtebrot

Käse-Variation von
Willi Schmid aus dem Toggenburg und Floh Bienerth aus Andeer
Quittengelée | Feigensenf | Marroni

CHF 270

mit einem Glas Bündner Schaumwein zur Begrüssung und inklusive Unterhaltung

'24

Silvester Programm





Scalottas Terroir

und Bünderstube Scalottas (150 Meter vom Hotel entfernt, Richtung Lenz)

An diesem Abend verwöhnen wir Sie bewusst in aller Ruhe, ohne Unterhaltung. Lassen Sie sich von der einzigartigen Terroirküche von Hansjörg Ladurner (16 GM-Punkte/grüner Stern für Nachhaltigkeit von Guide Michelin) überraschen!

Gerne begrüßen wir Sie in der Zeit von 19.00 bis 19.30 Uhr im Scalottas. Für das Genuss-Menu bitten wir Sie, sich die Zeit von 20.00 bis 23.00 Uhr zu reservieren.

Hansjörg Ladurner und das Scalottas-Team

Leicht geräuchertes Zanderfilet | Yuzu-Öl | fermentierter Fenchel
Honigsenf | Meerretticheis | Safranbrïoche

Vegi: Leicht geräucherter Knollensellerie | Yuzu-Öl | fermentierter Fenchel
Honigsenf | Meerretticheis | Safranbrïoche

Rosmarinschaumsüppchen mit Gewürzapfel

«Riso Loto» | Hirschragout | Preiselbeeren | Wildbirnen-Gel

Vegi: «Riso Loto» | Steinpilzragout | Preiselbeeren | Wildbirnen-Gel

Sanddornsorbet | SwissTonic

Filet von der «Brown Swiss» Kuh | Ragout vom Bündner Yak
Schweizer Trüffel | BergAckerKartoffelschaum

Vegi: Rauchkastanienraviolo | Rotkohl | Kohlsprossen | Hochstammapfel
Preiselbeere | Wacholderschaum

Soufflée vom Andeerer Quark | Himbeere | Himbeersorbet

CHF 210

mit einem Glas Bündner Schaumwein zur Begrüssung

24

Silvester Programm

Scalottas
terroir





Unterhaltung am Silvesterabend

Voice Three

Seit 1998 – drei starke Stimmen – Livemusik mit Herz.
Am Silvesterabend sind zwei dieser starken Stimmen bei uns zu Gast.
voicethree.ch

Manon & Co. Trio

Die drei Künstlerinnen des Streichquartetts Manon Music präsentieren ein unterhaltsames Potpourri aus Hits und Evergreens von Classic bis Pop.
manonmusic.de

Tino Plaz

Hinter seinem Pokerface verbirgt sich ein ausgekochter Zauberer.
Tino Plaz ist ein charmanter Gambler, ein verführerischer Falschspieler, der sein Publikum schneller um den kleinen Finger wickelt, als ein Houdini seine Ketten ablegt. Wer ihn gesehen hat, lernt das Staunen.
tinoplaz.ch

Philippe Chrétien

Typisch für Philippe Chrétien ist sein unverwechselbarer Ton und sein musikalisches Einfühlungsvermögen. Jack Kreisberg (Blue Note, New York) brachte es auf den Punkt: «He's got a killer sound!».
saxophonist.ch

DJ Domenico in unserer Café | Bar

Von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr lässt Domenico Carluccio in unserer Café | Bar den Tag ausklingen.
Ab 23.00 Uhr bis ca. 02.00 Uhr begleitet DJ Domenico, gemeinsam mit dem Saxophonist, Philippe Chrétien unsere Gäste ins Neue Jahr 2025.

'24

Silvester Programm





Fotobox

in der Lobby-Lounge

Silvester-Erinnerungen

Halten Sie Ihre Emotionen dieses einzigartigen Abends in Fotos fest, und verschicken Sie diese als Neujahrsgüsse an Ihre Freunde auf der ganzen Welt.

Wir wünschen viel Spass und Freude mit der Fotobox!



'24

Silvester Programm





Kinder-Silvester

Spiel und Spass für die Jungmannschaft!

«Zauberei mit Martin Iarrera und NOBI»
in der Gabar und im Plenum

Die Kinder werden liebevoll und kompetent mit Spiel & Spass und einem tollen Zauberprogramm von Martin Iarrera unterhalten:
Nobi ist DER Schweizer Kinder-Zauberer.
Ganz nach dem Motto: «Nobi is perfect!» begeistert der liebenswert-schräge Nobi die Kinder mit seinen lustigen Kinder-Zaubershows.

18.30 bis 19.00 Uhr

Begrüssung der Kinder in der Gabar (1. UG Haupthaus)

19.00 bis 20.00 Uhr

Abendessen für die Kinder in der Gabar

20.30 bis 21.00 Uhr

Nobi & der Roboter (30 Minuten für die kleineren Kinder)

21.30 bis 22.15 Uhr

Nobi & der Zauberer (40 Minuten für die älteren Kinder)

Anschliessend Zauber-Workshop für die älteren Kinder in der Gabar
und Kinder-Disco für die jüngeren Kinder im Plenum.

Ende des Kindersilvesters um 23.30 Uhr.

Silvestermenü für Kinder

Bis 6 Jahre CHF 60 (Auswahl aus unserer Kinderkarte)

6 bis 11 Jahre CHF 95 (Auswahl Kinderkarte oder Silvestermenü)

12 bis 16 Jahre CHF 140 (Silvestermenü)

ab CHF 60

inkl. Abendessen, Betreuung, Zaubershows und Zauber-Workshop



'24

Silvester Programm