

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## New Years Eve - The Chalet

amuse bouche  
mini alpine plate

---

smoked ballottine of alpine salmon  
oscietra caviar | pickled winter vegetables

---

cream soup  
jerusalem artichoke | perigord truffle

---

fondue chinoise  
beef | veal | chicken | prawns | vegetables  
to cook at the table in a fragrant broth  
served with a selection of sauces, french fries or steamed rice  
or

fondue moitié moitié  
classic fondue cheese blend of gruyere and vacherin fribourgeois  
- with or without white truffle -  
served with traditional accompaniments

---

cinnamon crêpes  
white chocolate | «rumtopf» fruits

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## New Years Eve - The Chalet

amuse bouche  
mini alpenplättli

---

geräucherte ballottine vom alpenlachs  
oscietra kaviar | eingelegtes wintergemüse

---

crèmesuppe  
topinambur | perigord trüffel

---

fondue chinoise  
rind | kalb | poulet | garnelen | gemüse  
zum garen am tisch in einer duftenden brühe  
serviert mit einer auswahl an saucen, pommes frites oder gedämpftem reis  
oder

fondue moitié moitié  
klassische fondue-käsemischung aus dem gruyere und freiburger vacherin  
- mit oder ohne weissen trüffel -  
serviert mit traditionellen beilagen

---

zimt-crêpes  
weisse schokolade | rumtopf-früchte