

SEILER

SINCE 1855



CM

MONT CERVIN PALACE

MR

HOTEL MONTE ROSA

Was wären die Seiler Hotels ohne das Matterhorn? Seine Fähigkeit, die Menschen zu berühren, ist seit mehr als 150 Jahren unser Vorbild. Dabei lebt das besondere Ambiente unserer Häuser auch vom Kontrast. Draussen der majestätische Anblick, drinnen die familiäre Atmosphäre – historisch, luxuriös und jederzeit verbunden mit unserem Motto: „Hospitality by Heart“. Und das in allerbesten Lage im Herzen von Zermatt.

Wir freuen uns, die Wintertage mit Ihnen erleben zu dürfen.

Simone und André Seiler mit dem ganzen Team der Seiler Hotels.



What would the Seiler Hotels be without the Matterhorn? For over 150 years, we have taken our inspiration from the mountain and its ability to touch people's hearts. Yet the special ambience of our hotels also lives from the contrast: outside the stately appearance, inside the warm and familiar atmosphere – historical and luxurious and everytime inspired by our claim „Hospitality by Heart“. And that in the ultimate location at the heart of Zermatt.

We are looking forward to spend the winter days with you together.

Simone and André Seiler with the Seiler Hotels team

Que seraient les Seiler Hotels sans le Matterhorn ? Son incroyable pouvoir émotionnel est un modèle pour nous depuis plus de 150 ans.

Mais l'ambiance particulière de nos hôtels vit aussi du contraste: Un spectacle majestueux à l'extérieur, une ambiance familiale à l'intérieur: historique et luxueuse et chaque fois inspirée par notre slogan „Hospitality by Heart“.

Et ce, dans l'emplacement idéal au cœur de Zermatt.

Nous sommes impatients de passer les jours d'hiver avec vous.

Simone et André Seiler avec l'équipe des Hôtels Seiler

WILLKOMMEN IN IHREM WINTERTRAUM

WELCOME TO YOUR WINTER FAIRY TALE
BIENVENUE DANS VOTRE CONTE D'HIVER

Änderungen vorbehalten.
Subject to change.
Changements réservés.



MONT CERVIN PALACE

★★★★★

FESTTAG 2019

FESTIVE DAYS 2019

JOURS DE FÊTE 2019

LICHTER AN! am Mont Cervin Palace. LIGHTS ON! at the Mont Cervin Palace.

12. DEZEMBER 2019
17.30 UHR

In New York wird ein Weihnachtsbaum beleuchtet und tausende Menschen feiern mit.

In Zermatt erleuchten wir zum ersten Mal ein komplettes Hotel!

Feiern Sie mit uns mit und genießen Sie ein exklusives Rahmenprogramm inklusive DJ, Glühwein, Punsch etc.

Pünktlich um 18.00 Uhr wird das Hotel beleuchtet. Zählen Sie mit uns den Countdown herunter!

12th DECEMBER 2019
17h30

In New York thousands of people celebrate the lighting of a Christmas tree.

In Zermatt we illuminate a complete hotel for the first time!

Celebrate with us and enjoy an exclusive supporting program including DJ, mulled wine, punch, etc.

Punctually at 18.00h the hotel will be illuminated. Join us for the countdown!

12 DÉCEMBRE 2019
17h30

A New York, un sapin de Noël s'illuminera, et des milliers de personnes fêteront ensemble la Saint-Sylvestre.

A Zermatt, nous illuminerons pour la première fois un hôtel entier!

Participez avec nous à ce grand événement et venez vivre une soirée exceptionnelle avec DJ, vin chaud, punch, etc.

*A 18 heures précises, les lumières de l'hôtel s'allumeront.
Venez faire le compte à rebours avec nous!*



HEILIGABEND IM MONT CERVIN PALACE - ein unvergesslich schönes 5 Sterne Erlebnis.

CHRISTMAS EVE AT THE MONT CERVIN PALACE - an unforgettable 5 star experience.

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL - une expérience 5 étoiles inoubliable.

24. DEZEMBER 2019

AB 19.30 UHR

MENÜ:

Balik Tsar Nikolai, kanadischer Hummer,
Oona Kaviar, Mango, Blini

Hokkaidokürbissüppchen, Sherry,
Estragon

Roscoff Seeteufel, Jakobsmuschel,
Sellerie, Parmaschinken

Rindsfilet am Stück gebraten, Barolo,
Winterliches Gemüse, Ofenkartoffel,
Trüffelsauerrahm

Weisses Schokoladenparfait, Cranberry,
Mandarinensorbet

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG:

Family Affairs mit Special Guest Lucas
Heiby (Bandmitglied von Alice Merton)

GARDEROBE:

Festliche Abendgarderobe

Erwachsene CHF 195.00

Kinder (9 - 15) CHF 130.00

24th DECEMBER 2019

FROM 19h30

MENU:

Balik Tsar Nikolaj salmon fillet, Canadian
lobster, Oona caviar, mango and blini

Hokkaido pumpkin soup, sherry
and tarragon

Roscoff monkfish, scallops, celery
and Parma ham

Whole fried tenderloin, Barolo, winter
vegetables, baked potato
and truffle sour cream

White chocolate parfait, cranberry
and mandarin sorbet

ENTERTAINMENT:

Family Affairs with Special Guest Lucas
Heiby (Band member of Alice Merton)

DRESS CODE:

Festive evening attire (Suit & Tie)

Adults CHF 195.00

Children (9 - 15) CHF 130.00

24 DÉCEMBRE 2019

A partir de 19h30

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL:

Balik Tsar Nikolaj, homard canadien, caviar
Oona, mangue, blinis

Soupe de potimarron, Xérès, estragon

Lotte de Roscoff, coquille Saint-Jacques,
céleri, jambon de Parme

Pièce entière de filet de bœuf rôti, Barolo,
légumes d'hiver, pommes de terre au four,
sauce à la truffe

Parfait au chocolat blanc, cranberry,
sorbet mandarine

DIVERTISSEMENT:

Family Affairs avec Special Guest Lucas
Heiby (Membre de la bande de Alice
Merton)

CODE VESTIMENTAIRE:

Tenue élégante (complet et cravate)

Adultes CHF 195.00

Enfants (9 - 15) CHF 130.00

WEIHNACHTSGALA IM MONT CERVIN PALACE

CHRISTMAS DINNER AT THE MONT CERVIN PALACE

DÎNER DE NOËL AU MONT CERVIN PALACE

25. DEZEMBER 2019

AB 19.00 UHR

Aperitif in unserer Joseph's Bar

MENÜ:

Tuna Variation, Avocado, Soja, Zitrus

Blumenkohl-Zitronengras Cappuccino,

Chillisablé

Swiss Alpine Lachs, Erbsen, Karotte,

Ingwer

Traditionelles Weihnachtsgeflügel,

karamellisierte Quitten,

Kartoffelpraline mit Pata Negra

und Maroni

Gewürzsauce

Jumi Käsebuffet

Dessertbuffet

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG:

Family Affairs mit Special Guest Lucas

Heiby (Bandmitglied von Alice Merton)

GARDEROBE:

Festliche Abendgarderobe

Erwachsene CHF 195.00

Kinder (9 - 15 Jahre) CHF 130.00

25th DECEMBER 2019

FROM 19h00

Aperitif in our Joseph's Bar

MENU:

Tuna variation, avocado, soya and citrus

fruits

Cauliflower with lemon grass cappuccino,

and chili shortbread

Swiss Alpine salmon, peas, carrots

and ginger

Traditional Christmas poultry and

caramelised quinces

Praline potato with Pata Negra ham

and chestnuts

Spicy sauce

Jumi cheese buffet

Dessert buffet

ENTERTAINMENT:

Family Affairs with Special Guest Lucas

Heiby (Band member of Alice Merton)

DRESS CODE:

Festive evening attire (Suit & Tie)

Adults CHF 195.00

Children (9 - 15) CHF 130.00

25 DÉCEMBRE 2019

A partir de 19h00

Apéritif au Joseph's Bar

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL:

Variation de thon, avocat, soja, citron

Cappuccino chou-fleur / citronnelle,

sablé au piment

Saumon Swiss Alpine, petits pois, carottes,

gingembre

Traditionnelle volaille de Noël, coings

caramélisés,

pommes dauphine avec Pata Negra

et marrons

Sauce épicée

Buffet de fromages Jumi

Buffet de desserts

DIVERTISSEMENT:

Family Affairs avec Special Guest Lucas

Heiby (Membre de la bande de Alice

Merton)

CODE VESTIMENTAIRE:

Tenue élégante (complet et cravate)

Adultes CHF 195.00

Enfants (9 - 15) CHF 130.00

Ein letzter Abend im Jahr 2019 - und was für ein Abend. Ganz unter dem Motto „Back to the 20s in 2020“ erleben wir gemeinsam einen Abend voller Höhepunkte!

The last night of 2019 – and what a night! We'll celebrate it with a host of highlights and the motto „Back to the 20s in 2020“!

31. DEZEMBER 2019

AB 19.00 UHR

Aperitif in unserer Joseph's Bar

MENÜ:

Foie Gras, Bratapfelkompott, Amaretto, Mandelbrioche

Krustentieressenz, Scampi, Tonkabohnen

Wolfsbarsch, Fenchel, Vanille

Eringer Kalbsfilet, Trüffel, Mohnschupfnudeln, Grüner Spargel, Edelpilz

Jumi's Käseauswahl, Fermentierte Buchweizen Melasse, Ligu Lehm

Maracaibo Schokolade, Blutorangen, Zimt, Kopke-Portwein Eis

Bands:

Alexander Seiler Saal - Yamil Borges & Band

Kristallsaal: Speedos - Walking Band

Weitere Künstler:

Lucas Weiss - Stepptanz

Lionel Dellberg - Magier

Clown PEPE

Im Anschluss legt DJ Mo Habli auf und wird für die perfekte 1. Party im neuen Jahr sorgen.

GARDEROBE:

! Strikte Abendgarderobe !

Gerne begrüßen wir unsere weiblichen Gäste im Abendkleid.

Die Herren werden in Smoking oder dunklen Anzügen mit Krawatten erwartet.

Für Kinder gilt eine festliche Abendgarderobe.

Gäste welche dieser Garderobe nicht entsprechen, erhalten leider keinen Zulass. Tickets werden bei fehlender Garderobe nicht rückerstattet.

31th DECEMBER 2019

FROM 19h00

Aperitif in our Joseph's Bar

MENU:

Foie gras, baked apple compote, Amaretto and almond brioche

Shellfish essence, scampi and tonka beans

Sea bass, fennel and vanilla

Eringer fillet of veal, truffles, "Mohnschupfnudeln" (small potato dumplings with poppy seeds), green asparagus and mushrooms

Jumi's cheese selection, fermented buckwheat molasses and "Ligu Lehm", a hunk of bread

Maracaibo chocolate, blood oranges, cinnamon and Kopke port wine ice cream

Bands:

Alexander Seiler Hall - Yamil Borges & Band

Crystal Hall: Speedos - Walking Band

Other artists:

Lucas Weiss – Step dance

Lionel Dellberg - Magician

Clown PEPE

After dinner, DJ Mo Habli will be at the mixer and makes sure that the first party of the new year is just fabulous.

DRESS CODE:

! Formal evening dress required !

We look forward to welcoming our female guests in evening gowns.

The gentlemen are expected in tuxedos or dark suits with ties.

Children are expected to wear festive evening dress.

Guests who do not comply with this dress code can unfortunately not be admitted. There is no ticket refund should this be the case.

Une dernière soirée en 2019 – et quelle soirée! Sous la devise «Back to the 20s in 2020», nous vivrons ensemble une soirée riche en moments forts:

31 DÉCEMBRE 2019
À PARTIR DE 19H00

Apéritif au Joseph's Bar

MENU:

Foie gras, compote de pommes au four, Amaretto, brioche aux amandes

Fumet de crustacés, scampi, fèves de tonka

Bar, fenouil, vanille

Filet de veau d'Hérens, truffe, Schupfnudeln au pavot, asperges vertes, champignons de culture

Sélection de fromages Jumi, mélasse de sarrasin fermenté, Ligu Lehm

Chocolat Maracaibo, oranges sanguines, cannelle, glace au Porto Kopke

Groupes:

Alexander Seiler Saal - Yamil Borges & Band

Kristallsaal: Speedos - Walking Band

Autres artistes:

Lucas Weiss - Claquettes

Lionel Dellberg - Magicien

Clown PEPE

Le DJ Mo Habli prendra le relais pour assurer la parfaite 1ère fête de la nouvelle année.

CODE VESTIMENTAIRE:

! Tenue de soirée obligatoire !

Nous sommes heureux d'accueillir les dames en robe de soirée.

Les messieurs sont attendus en smoking ou en costume foncé avec cravate.

Pour les enfants, une tenue de soirée festive est de mise.

Les clients qui ne respectent pas ce code vestimentaire ne seront malheureusement pas admis. Aucun remboursement des billets ne sera effectué en cas de non respect du code vestimentaire.

PREIS / PRICE / PRIX

Erwachsene CHF 580.00

Kinder (9 - 15 Jahre) CHF 385.00

Adults CHF 580.00

Children (9 - 15) CHF 385.00

Adultes CHF 580.00

Enfants (9 - 15 ans) CHF 385.00

RESERVATION:

Gerne bitten wir Sie um eine vorgängige Tischreservation.

We ask you to reserve your table in advance.

Nous vous prions de bien vouloir faire une réservation de table préalable.

РУССКОЕ РОЖДЕСТВО

RUSSISCHE WEIHNACHTEN

RUSSIAN CHRISTMAS

Russische Weihnachten - ein ganz besonderes Fest. Farbenfroh und besinnlich feiern wir gemeinsam mit unseren Gästen die Russische Weihnacht.

Russian Christmas – a very special celebration. We celebrate this feast day colourfully and reflectively together with our guests from all over the world.

06. JANUAR 2020
AB 19.30 UHR

MENÜ

Geflügelessenz mit Rémy Martin

Köstliches Vorspeisenbuffet

Auswahl von verschiedenen Salaten

Dorade Royale mit malaysischem Curry

Zartes Kalbskarree mit Pinot Noir Sauce

Rahmkartoffeln, Gemüseselektion

Aromatisches Hähnchen mit Limoncello

Rösti mit Speck

Traditionelle Ravioli mit Salbeibutter

Feines Dessertbuffet

GARDEROBE:

Festliche Abendgarderobe

Erwachsene CHF 195.00

Kinder (9 - 15 Jahre) CHF 130.00

06th JANUARY 2020
FROM 19h30

MENU:

Poultry essence with Rémy Martin

Exquisite appetizer buffet

Various salads

Dorade Royale with malayan curry

Tender veal loin with "Pinot Noir" sauce

Cream potatoes, selection of vegetables

Aromatic cockerel with limoncello

«Roesti» with bacon

Traditional ravioli with sage butter

Delicious dessert buffet

DRESS CODE:

Festive evening attire (Suit & Tie)

Adults CHF 195.00

Children (9 - 15) CHF 130.00

06th JANUARY 2020
FROM 19h30

MENU:

Куриная эссенция с Реми Мартин

Аппетитные закуски

Вариация салатов

Dorade Royale с малайзийским карри

Нежное каре телёнка с соусом Пино

Нар

Картофель со сливками, овощное

ассорти

Ароматная курочка с Лимончелло

Рёшти с беконом

Традиционные ravioli с шалфейным

маслом

Нежный десертный буфет

DRESS CODE:

Festive evening attire (Suit & Tie)

Adults CHF 195.00

Children (9 - 15) CHF 130.00

The background is a deep purple. In the upper right, there is a stylized, abstract representation of a man's face, possibly a jazz musician, rendered in white and yellow lines. The lower half of the image is filled with a dense, chaotic pattern of colorful brushstrokes in shades of blue, yellow, red, and white, creating a sense of movement and energy.

JOSEPH'S JAZZ CLUB



AB 21.30 UHR, FROM 21.30h, À PARTIR DE 21h30

DONNERSTAG, 16.01.2020
THURSDAY
JEUDI

FRENCH ACCOUSTIC

Französische Chansons
French Chansons
Chansons françaises

DONNERSTAG, 13.02.2020
THURSDAY
JEUDI

„JAZZ CLASSICS VOL. 1“ FEAT. HELMUT DOLD

Helmuth Dold - Trumpet
Claudia Moehrke - Vocal
Philipp Moehrke - Piano
Matthias Fuchsle - Drums
German Klaiber - Bass

DONNERSTAG, 05.03.2020
THURSDAY
JEUDI

„JAZZ CLASSICS VOL. 2“ – FEAT. MATTHIAS DÖRSAM

Matthias Dörsam - Saxophone
Claudia Moehrke - Vocal
Philipp Moehrke - Piano
Matthias Fuchsle - Drums
German Klaiber - Bass

SPECIAL EDITION
ZERMATT MUSIC FESTIVAL
MEET'S JOSEPH'S JAZZ CLUB

DONNERSTAG, 02.04.2020
THURSDAY
JEUDI

ZERMATT
MUSIC FESTIVAL
& ACADEMY

Patrick Peikert – Contrabass (Direktor Zermatt Music Festival)
Aurelia Ansermet – Vocal
Richard Rentsch, Piano
Xavier Longchamp, Drums
Stefan Jezierski, Horn (Musician, Berliner Philharmonie)



MR

HOTEL MONTE ROSA

★★★★

FESTTAGE 2019

FESTIVE DAYS 2019

JOURS DE FÊTE 2019

Stuckverzierte Decken und Wände, Kristallleuchter, historische Gemälde, Samtpolsterstühle. Im Restaurant Belle-Époque wännen Sie sich 100 Jahre zurückversetzt.

Stucco ceilings and walls, crystal chandeliers, historic paintings, velvet chairs. The Belle-Époque restaurant takes you back 100 years in time.

Plafonds et murs ornés de stuc, lustres en cristal, tableaux anciens et chaises en velours: le décor du Restaurant Belle-Époque vous transporte 100 ans en arrière.

24. DEZEMBER 2019

AB 19.00 UHR

MENÜ:

Kalbscarpaccio, Trüffelöl,
Steinpilzstreifen

Französische Erbsencremesuppe
mit Speck

Lammkarre, Kartoffelgratin,
Marktgemüse

Französische Weihnachtsspezialität

GARDEROBE:

Festliche Abendgarderobe

ERWACHSENE CHF 65.00

Kinder (9 - 15 Jahre) CHF 45.00

24th DECEMBER 2019

FROM 19h00

MENU:

Veal carpaccio, truffle oil, boletus slices

French pea cream soup with bacon

Rack of lamb, potato gratin,
market vegetables

French Christmas speciality

DRESS CODE:

Festive evening attire

ADULTS CHF 65.00

Children (9 - 15) CHF 45.00

24 DÉCEMBRE 2019

A partir de 19h00

DÎNER:

Carpaccio de veau, huile de truffe,
lamelles de cèpes

Crème Saint Germain

Carré d'agneau, gratin pommes de terre,
légumes du marché

Bûche de Noël

CODE VESTIMENTAIRE:

Tenue élégante

Adultes CHF 65.00

Enfants (9 - 15) CHF 45.00

Stuckverzierte Decken und Wände, Kristallleuchter, historische Gemälde, Samtpolsterstühle. Im Restaurant Belle-Époque wännen Sie sich 100 Jahre zurückversetzt.

Stucco ceilings and walls, crystal chandeliers, historic paintings, velvet chairs. The Belle-Époque restaurant takes you back 100 years in time.

Plafonds et murs ornés de stuc, lustres en cristal, tableaux anciens et chaises en velours: le décor du Restaurant Belle-Époque vous transporte 100 ans en arrière.

25. DEZEMBER 2019
AB 18.30 UHR APÉRO

MENÜ:

Amuse-bouche

Tatar vom Stör, Kaviar

Jakobsmuscheln Ravioli, Hummersauce

Rindsbrühe, Blätterteig, Trüffelstreifen

Gebratener Truthahn, Rotkraut,
Selleriepüree, glasierte Kastanien

Französisches Weihnachtsdessert

UNTERHALTUNG:
Ensemble Alchimea

GARDEROBE:
Festliche Abendgarderobe

PREIS:
Erwachsene CHF 115.00
Kinder (9 - 15) CHF 75.00

25th DECEMBER 2019
FROM 18h30 APERITIF

MENU:

Amuse-bouche

Sturgeon tartar, caviar

Scallops Ravioli, lobster sauce

Beef broth, puff pastry, truffle strips

Roasted turkey, red cabbage,
celeriac puree, glazed chestnuts

French Christmas dessert

ENTERTAINMENT:
Ensemble Alchimea

DRESS CODE:
Festive evening attire

PRICE:
Adults CHF 115.00
Children (9 - 15) CHF 75.00

25 DÉCEMBRE 2019
A partir de 18h30 APÉRITIF

DÎNER:

Amuse-bouche

Tartare d'esturgeon, caviar

Raviole de Coquilles St. Jacques,
coulis de homard

Bouillon de bœuf, pâte feuilletée,
lamelles de truffes

Dinde rôtie, choux rouge, purée de céleri,
marrons glacés

Bûche de Noël

DIVERTISSEMENT:
Ensemble Alchimea

CODE VESTIMENTAIRE
Tenue élégante

PRIX:
Adultes CHF 115.00
Enfants (9 - 15) CHF 75.00

Zelebrieren Sie den letzten Abend des Jahres im Hotel Monte Rosa.

Es erwartet Sie ein Galadinner in unserem Belle Epoque Restaurant.

Celebrate the last evening of the year at the Hotel Monte Rosa. We serve a gala dinner in our Belle Epoque restaurant.

Célébrez la dernière soirée de l'année à l'hôtel Monte Rosa. Nous servons un dîner de gala dans notre restaurant Belle Epoque.

31. DEZEMBER 2019

AB 18.30 UHR APÉRO

MENÜ:

Austern, Himbeeressig, Gemüsebrunoise

Langustinen und geräucherter Alaska

Lachs

Entenleberterrinen, Apfelwein-Sorbet

Kartoffelcremesuppe
mit schwarzen Trüffeln

Kalbsfilet mignon, Kalbsbrissauce,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

Gebratener Käse mit Honig und
karamellisierten Macadamianüssen

Dessert surprise

MOTTO:

Black & Gold

UNTERHALTUNG:

Band „The Party“

GARDEROBE:

Festliche Abendgarderobe

Erwachsene CHF 310.00

Kinder (9 - 15) CHF 205.00

31th DECEMBER 2019

FROM 18h30 APERITIF

MENU:

Oysters, raspberry vinegar,
vegetable brunoise

Langoustines and smoked Alaska salmon

Terrine of Foie Gras, cider sorbet

Potato cream soup with black truffles

Veal fillet mignon,
veal sweetbread sauce,
potato gratin, market vegetables

Fried cheese with honey
and caramelized macadamia nuts

Dessert surprise

THEME:

Black & Gold

ENTERTAINMENT:

Band „The Party“

DRESS CODE:

Festive evening attire

Adults CHF 310.00

Children (9 - 15) CHF 205.00

31 DÉCEMBRE 2019

A PARTIR DE 18h30 APÉRITIF

DÎNER:

Huitres, vinaigre de framboise, brunoise de légumes

Langoustines et saumon fumé d'Alaska

Terrine de Foie gras, granité au cidre

Crème de pommes de terre à la truffe noire

Filet mignon de veau,
sauce aux ris de veau,
gratin de pommes de terre, légumes du marché

Fromage frit au miel et noix
de macadamia caramélisée

Dessert surprise

THÈME:

Black & Gold

DIVERTISSEMENT:

Band „The Party“

CODE VESTIMENTAIRE:

Tenue élégante

Adultes CHF 310.00

Enfants (9 - 15) CHF 205.00

EAT 1818 DRINK
Z E R M A T T

SILVESTER 2019 / 2020

NEW YEARS EVE 2019 / 2020

NOUVEL AN 2019 / 2020

Starten Sie im 1818 Eat & Drink in das neue Jahr. Es erwartet Sie ein festliches Nachtessen in unserem Restaurant.

Start the New Year at the 1818 Eat & Drink. A festive dinner awaits you in our restaurant.

Commencez la nouvelle année au 1818 Eat & Drink. Un dîner festif vous attend dans notre restaurant.

31. DEZEMBER 2019

AB 19.00 UHR

MENÜ:

Hirschtatar

Kaviar von Oona

Entenleberterrine, Apfelwein-Sorbet

Hummerbisque

Kalbsfilet, Cognacsauce, Steinpilze,
Kartoffelgratin, Gemüse

Gebratener Käse mit Honig und
karamellisierten Macadamianüssen

Schokoladen-Halbkugel,
Passionsfruchtmus, Mango Coulis

PREIS:

Erwachsene CHF 240.-

Kinder (9 - 15) CHF 160.-

31th DECEMBER 2019

FROM 19h00

MENU:

Deer tartar

Caviar by Oona

Terrine of Foie Gras, cider sorbet

Lobster bisque

Veal fillet, cognac sauce, boletus,
potato gratin, vegetables

Fried cheese with honey
and caramelized macadamia nuts

Half sphere of chocolate,
passion fruit mousse, mango coulis

PRICE:

ADULTS CHF 240.-

Children (9 - 15) CHF 160.-

31 DÉCEMBRE 2019

A partir de 19h00

DÎNER:

Tartar de cerf

Caviar Oona

Terrine de Foie gras, granité au cidre

Bisque de homard

Filet de veau, sauce cognac, cèpes,
gratin de pommes de terre, légumes

Fromage frit au miel
et noix de macadamia caramélisée

Demi-sphère de chocolat,
mousse de fruits de passion,
coulis de mangue

PRIX:

Adultes CHF 240.-

Enfants (9 - 15) CHF 160.-

DINE AROUND TOUR:

Jeden Mittwoch ab 6 Personen (max. 15 Teilnehmer). Erhalten Sie Einblick in eine Auswahl unserer Restaurants. Erleben Sie ein einzigartiges Nachtessenerlebnis.

CHF 175.00 pro Person inkl. Weinbegleitung und einem Überraschungsgeschenk.

18:30 Uhr APERITIF

Gaumenfreude in rot, weiss oder rosé?
Wie muss ihr Lieblingswein sein?
Leicht, frisch und fruchtig? Oder
vollmundig, herb und aromatisch?

Gerne laden wir Sie als Einstieg der Tour
in eine unserer verschiedenen Aperó
Locations ein. Unser Sommelier entführt
Sie in die Welt der Walliser Weine.

20:30 Uhr 1818 EAT & DRINK

Erleben Sie außergewöhnliches, was
Zermatt zu bieten hat – verdichtet auf
seine Essenz. Die Atmosphäre eines
traditionellen Chalets, kombiniert
mit der Anziehungskraft modernen
Designs. Echte, authentische Produkte
geschmackvoll zubereitet. Ausgesuchte
Weine. Und eine Bar, wie gemacht für
den ersten und den letzten Drink des
Abends. Wo ist Zermatt, wenn nicht
hier?

19:15 Uhr CAPRI BAR

Wer vermutet schon das Mittelmeer in
den Alpen?
Im Ristorante Capri finden Sie es.
Küchenchef Giovanni Bavuso importiert
hier im Winter die kulinarischen
Höhenflüge, die er im Sommer im
preisgekrönten Restaurant Il Riccio auf
Capri kocht. Die Küche mediterran, die
Aussicht alpin: Im 4. Stock des Le Petit
Cervin geniessen Sie einen herrlichen
Panoramablick auf das schneebedeckte
Zermatt.

21:30 Uhr JOSEPH'S BAR

Nach einer grandiosen kulinarischen Tour
durch die Restaurants der Seiler Hotels
ist es an der Zeit, das Dessert in einer
ganz speziellen Location zu geniessen.

19:45 Uhr MYOKO

Japanische Verführungen
Die Mission: authentische japanische
Küche ins Alpendorf zu holen. Die
Erfolgszutaten: eine hoch talentierte
Küchencrew, die ihre Kunst in Japan
gelernt hat, und ein unbedingter
Anspruch an Qualität und Frische.
Probieren Sie die besten Gerichte aus
dem Land der aufgehenden Sonne.

RESERVATION

Gerne bitten wir Sie um eine vorgängige
Tischreservation.





VOM GLÜCK, EINZIGARTIGES ZU ERLEBEN

THE JOY OF A UNIQUE EXPERIENCE

LE BONHEUR DE VIVRE DES EXPÉRIENCES UNIQUES

Ein einzigartiger Moment kann sich in vielem offenbaren. Im Farbspektakel eines Sonnenaufgangs, den wir erleben, weil wir zufällig zur rechten Zeit aufwachen. In einem atemberaubenden Ausblick, der sich plötzlich hinter einer Biegung auftut. In einer unerwarteten Umarmung, einem sprechenden Blick. Diese Momente hegen: Das ist das Ziel der Seiler Hotels.

A unique moment can take many forms: the colourful spectacle of a sunrise that we see because we happen to wake up at the right time; a stunning view that suddenly appears around a bend in the road; an unexpected embrace or a meaningful glance. Making these moments happen is our mission at the Seiler Hotels.

Un moment unique peut se décliner dans de nombreuses nuances. Dans un spectacle du lever du soleil auquel nous assistons parce que nous nous réveillons juste au bon moment. Dans une vue à couper le souffle, qui apparaît soudainement après un virage. Dans une étreinte inattendue ou bien dans un regard qui en dit long. Cultiver ces moments, voilà le but des hôtels Seiler.

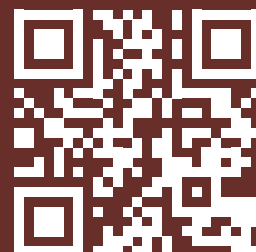


MONT CERVIN PALACE

★ ★ ★ ★ ★

EVENTS CALENDAR

Scannen Sie den QR Code mit der Kamera App Ihres Smartphones
Just scan the QR code with the camera app of your smartphone
Il suffit de scanner le code QR avec l'application appareil photo de votre smartphone



DEZEMBER 2019

DECEMBER - DÉCEMBRE 2019

12.12.2019

Lights ON!

24.12.2019

Christmas Eve Dinner

25.12.2019

Christmas Dinner

27.12.2019

The Friday Night Buffet

29.12.2019

Sunday Classic

31.12.2019

New Year's Eve Gala

JANUAR 2020

JANUARY - JANVIER 2020

01.01.2020

New Year's Breakfast

16.01.2020

Joseph's Jazz Club

01.01.2020

New Year's Menu

17.01.2020

The Friday Night Buffet

03.01.2020

The Friday Night Buffet

19.01.2020

Sunday Classic

05.01.2020

Sunday Classic

21.01.2020

Asian Buffet

06.01.2020

Russian Christmas

22.01.2020

Italian Menu

07.01.2020

Asian Buffet

24.01.2020

The Friday Night Buffet

08.01.2020

Italian Menu

26.01.2020

Sunday Classic

10.01.2020

The Friday Night Buffet

28.01.2020

Asian Buffet

12.01.2020

Sunday Classic

29.01.2020

Italian Menu

14.01.2020

Asian Buffet

31.01.2020

The Friday Night Buffet

15.01.2020

Italian Menu

FEBRUAR 2020

FEBRUARY - FÉVRIER 2020

02.02.2020

Sunday Classic

04.02.2020

Asian Buffet

05.02.2020

Italian Menu

07.02.2020

The Friday Night Buffet

09.02.2020

Sunday Classic

11.02.2020

Asian Buffet

11.02.2020

Kids party

12.02.2020

Italian Menu

13.02.2020

Joseph's Jazz Club

14.02.2020

The Friday Night Buffet

16.02.2020

Sunday Classic

18.02.2020

Asian Buffet

18.02.2020

Kids party

19.02.2020

Italian Menu

21.02.2020

The Friday Night Buffet

23.02.2020

Sunday Classic

25.02.2020

Asian Buffet

26.02.2020

Italian Menu

28.02.2020

The Friday Night Buffet

MÄRZ 2020

MARCH - MARS 2020

01.03.2020

Sunday Classic

03.03.2020

Asian Buffet

04.03.2020

Italian Menu

05.03.2020

Joseph's Jazz Club

06.03.2020

The Friday Night Buffet

08.03.2020

Sunday Classic

10.03.2020

Asian Buffet

11.03.2020

Italian Menu

13.03.2020

The Friday Night Buffet

15.03.2020

Sunday Classic

17.03.2020

Asian Buffet

18.03.2020

Italian Menu

20.03.2020

The Friday Night Buffet

22.03.2020

Sunday Classic

24.03.2020

Asian Buffet

25.03.2020

Italian Menu

27.03.2020

The Friday Night Buffet

29.03.2020

Sunday Classic

31.03.2020

Asian Buffet

APRIL 2020

APRIL - AVRIL 2020

01.04.2020

Italian Menu

02.04.2020

Joseph's Jazz Club

03.04.2020

The Friday Night Buffet

03.04.2020

Gondola Fondue
by Taste of Zermatt

05.04.2020

Sunday Classic

07.04.2020

Asian Buffet

08.04.2020

Italian Menu

10.04.2020

Good Friday Menu

11.04.2020

Easter Saturday Menu with Jumi Cheese

12.04.2020

Easter Breakfast & Easter Dinner

14.04 - 18.04.2020

ZERMATT UNPLUGGED*

Wer folgt auf Boy George,
Marius Bär, Jessie J. und viele mehr,
welche während dem Zermatt Unplugged 2019
die Mont Cervin Palace Bühne gerockt haben?

Who follows Boy George, Marius Bear, Jessie J. and
many more who rocked the Mont Cervin Palace stage
during the Zermatt Unplugged 2019?

*Qui suit Boy George, Marius Bear,
Jessie J. et bien d'autres qui ont fait vibrer le Mont Cervin
Palace pendant le Zermatt Unplugged 2019?*

Programm / Program / Programme:

www.montcervinpalace.ch/unplugged

Welcome back!

11.06.2020

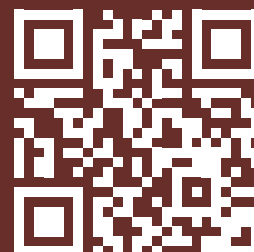
MR

HOTEL MONTE ROSA

★ ★ ★ ★

EVENTS CALENDAR

Scannen Sie den QR Code mit der Kamera App Ihres Smartphones
Just scan the QR code with the camera app of your smartphone
Il suffit de scanner le code QR avec l'application appareil photo de votre smartphone



DEZEMBER 2019

DECEMBER - DÉCEMBRE 2019

20.12.2019
OPENING!

24.12.2019
Christmas Eve Dinner

25.12.2019
Christmas Dinner

26.12.2019
Gala Night

31.12.2019
New Year's Eve Gala

JANUAR 2020

JANUARY - JANVIER 2020

01.01.2020

New Year's Brunch

02.01.2020

Valaisan Buffet

09.01.2020

Gala Night

13.01.2020

Reading by Club 73

16.01.2020

Gala Night

23.01.2020

Gala Night

30.01.2020

Gala Night

FEBRUAR 2020

FEBRUARY - FÉVRIER 2020

06.02.2020

Valaisan Buffet

13.02.2020

Gala Night

14.02.2020

VALENTINE'S DAY SPECIAL

20.02.2020

Gala Night

27.02.2020

Gala Night

MÄRZ 2020

MARCH - MARS 2020

05.03.2020
Valaisan Buffet

12.03.2020
Gala Night

19.03.2020
Gala Night

26.03.2020
Gala Night

APRIL 2020

APRIL - AVRIL 2020

02.04.2020
Valaisan Buffet

09.04.2020
Gala Night

10.04.2020
Good Friday Menu

11.04.2020
Easter Saturday Menu

12.04.2020
Easter Brunch

13.04.2020
Hotel Closing

Welcome back!
09.05.2020

SEILER

SINCE 1855



www.seilerhotels.ch