



Festtagsprogramm / Holiday program
2024 / 2025





DATUM	EVENT	PRO PERSON
24.12.	Festliches Weihnachtsmenu in vier Gängen im Spezialitätenrestaurant Bellini	CHF 89
25.12.	Weihnachtliches Dinner in vier Gängen im Spezialitätenrestaurant Bellini	CHF 89
31.12.	Fondue Chinoise im Panorama-Restaurant Top o'Met	CHF 84
31.12.	Silvester – Galabuffet und Tanz Es erwartet Sie ein Champagnerempfang in unserer Metro Bar (1 Glas inkl.), ein spektakuläres Vorspeisen- buffet, ein delikater Hauptgang sowie ein unvergessliches Dessertbuffet und Tanzmusik von „Round Midnight“ in unseren Bankettsälen.	CHF 177
01.01.	Käsefondue in beiden Restaurants: Top o'Met & Bellini Traumhafte Aussichten auf das Feuerwerk garantiert	CHF 55
01.01.	Katzen und Kater Frühstück im Spezialitätenrestaurant Bellini	CHF 35
02.01.	Harder Putschete und Festwirtschaft in Lobby/Metro Bar	

DATE	EVENT	PER PERSON
24.12.	Christmas Gourmet Dinner in 4 courses in the Speciality Restaurant Bellini	CHF 89
25.12.	Festive 4-course Dinner in the Speciality Restaurant Bellini	CHF 89
31.12.	Fondue Chinoise in the Panoramic Restaurant Top o'Met	CHF 84
31.12.	New Year's Eve – Gala buffet and dance music You can expect a champagne welcome in our Metro Bar (1 glass incl.), a spectacular buffet awaits you accom- panied by the live music band „Round Midnight“ in our banquet halls	CHF 177
01.01.	Cheese fondue in both restaurants: Top o'Met & Bellini Enjoy the spectacular fireworks from a very special place	CHF 55
01.01.	Hangover breakfast in the Speciality Restaurant Bellini	CHF 35
02.01.	Harder Putschete and street food in our lobby/Metro Bar	





24. DEZEMBER 2024
FESTLICHES WEIHNACHTSMENÜ IN 4 GÄNGEN

„Vitello Trota“ nach Metropole Art mit roten Zwiebeln,
Kapern und Oliven

Frittierte Ringgenberger Egli Filet mit Safran Sauce und Spinat Risotto

Am Stück gebratenes Rindsfilet, Trüffeljus,
Kartoffelstock mit Doppelrahm und Kräutern und Gemüsegarntur

Weißes Schokoladen-Mousse mit Orangen Salat und Haselnussglace

CHF 89 pro Person (2-Gang Menü: CHF 59 pro Person)

18:00 Uhr im Spezialitätenrestaurant Bellini



24th DECEMBER 2024
CHRISTMAS 4-COURSE GOURMET DINNER

„Vitello Trota“ Metropole style with red onions,
capers and olives

Deep-fried Ringgenberger perch fillet
with saffron sauce and spinach risotto

Beef fillet roasted in one piece, truffle jus and
mashed potatoes with whipped cream, herbs and a vegetable garnish

White chocolate mousse with orange salad and hazelnut ice cream

CHF 89 per person (2-course menu: CHF 59 per person)

6.00 pm in the Speciality Restaurant Bellini



25. DEZEMBER 2024
WEIHNACHTLICHES DINNER IN 4 GÄNGEN

Bauernterrine mit Reh und Feigensauce, Avocadosalat mit Limette

Champagner-Sauerkraut Cremesuppe mit Kümmelschaum

Niedergegarter Kalbsrückenbraten mit Miso Hollandaise,
Tagliatelle „Nostrano“ und gebratenem Chicorée

Espressoschnitte mit Sauerrahmglace und Heidelbeeren Kompott

CHF 89 pro Person (2-Gang Menü: CHF 59 pro Person)

18:00 Uhr im Spezialitätenrestaurant Bellini

25th DECEMBER 2024
FESTIVE 4-COURSE DINNER

Farmer's terrine with venison and fig sauce,
avocado salad with lime

Champagne and cabbage cream soup with caraway foam

Low-cooked roast veal loin with miso-hollandaise,
tagliatelle „nostrano“ and roasted chicory

Espresso slice with sour cream ice cream and blueberry compote

CHF 89 per person (2-course menu: CHF 59 per person)

6.00 pm in the Speciality Restaurant Bellini



31. DEZEMBER 2024
FONDUE CHINOISE
IM PANORAMA-RESTAURANT TOP O'MET

Reichhaltiges Salatbuffet

Fondue Chinoise à discrétion

Dessertbuffet

CHF 84 pro Person inkl. einem Apéro-Getränk und Buffet
19:30 Uhr im Panorama-Restaurant Top o'Met



31st DECEMBER 2024
FONDUE CHINOISE
IN THE PANORAMIC RESTAURANT TOP O'MET

Plentiful salad buffet

Fondue Chinoise at discretion

Dessert buffet

CHF 84 per person including one aperitif drink and buffet
7:30pm in the Panoramic Restaurant Top o'Met

31. DEZEMBER 2024

SILVESTER GALA-BUFFET UND TANZ

GROSSES VORSPEISENBUFFET

Meeresfrüchtesalat mit Karotten-Ingwer Sauce und Schnittlauch I
asiatisch marinierter Thunfisch mit Limetten, Soja und Zitronengras I
Krevetten Cocktail mit Grapefruit und Cocktailsauce I
mediterranes Kalbstatar im Knusper Cornet mit Kräutern und Olivenöl I
Rauchlachstatar mit Meerrettich im Cornet I
Graved Lachs mit Vodka und Dill I
Sushi mit Lachs, Thunfisch, Gurke und Avocado, dazu Wasabi und marinierter
Ingwer I Sushi mit Hummer, Karotten und Pfeffermayonnaise I
Ceviche vom Ringenberger Egil Filet I ganzer Lachs „Bellevue“ I
Wachtel Galantine mit Pistazien und Morcheln I
Vitello Tonnato I kalte Platte mit Rinds Pastrami, Roastbeef, Parma Schinken,
Blaue Kuh Wurst, Rohessspeck und Bündner Fleisch I
Grüne Sauce und Tatarensauce I Wildpastete mit Cumberlandsauce I
Fisch Terrine im Lauchmantel I Hummus mit Pitabrot-Dip, Auberginenpüree und
Guacamole

REICHHALTIGES SALATBUFFET

Artischockensalat I Maissalat mit Madras Curry und Peperoni I
Karottensalat mit Orangen I Gurkensalat mit Dill I Selleriesalat «Waldorf» I
französische und italienische Salatsauce I gehackte Zwiebeln I gehackte Eier
I Croûtons und Kerne I vor dem Gast flambierte Riesenkrevetten mit Cognac,
Butter und Cassis Likör

HAUPTGANG SERVIERT

Am Stück gebratenes Rindsfiletherz mit Trüffeljus
Kartoffelrose und Silvester Gemüse

DESSERTBUFFET

Flambierte Mini-Ananas mit Rum und Karamell I Früchteplatte I Käseplatte I
Schokoladenkuchen I Schlagrahm I Limonenkuchen I Ruby Schokoladenmousse
weisses Schokoladenmousse I Schokoladenmousse I gebrannte Creme I
katalanische Creme I Panna Cotta mit Frucht Coulis I Schokoladenglace I
Vanilleglace I Erdbeerglace I Caramelglace I Zitronensorbet I
Ananassalat mit Kirsch I warme Waldbeeren I Bayrisch Creme I
Himbeermousse Schnitten I Mangomousse Schnitten I Meringuen I
Mini-Cremeschnitten I warme Schokoladensauce I Zwetschgenkuchen I
süsse Köstlichkeiten aus der Holzkiste

CHF 177 pro Person inkl. 1 Glas Champagner

Es erwartet Sie ein Champagnerempfang in unserer Metro Bar, ein spektakuläres
Vorspeisenbuffet, ein delikater Hauptgang sowie ein unvergessliches Dessertbuffet und
Tanzmusik von „Round Midnight“

Ab 19:00 in unseren Bankettsälen

31st DECEMBER 2024

SILVESTER GALA-BUFFET AND DANCE

BIG APPETIZER BUFFET

Seafood salad with carrot and ginger sauce and chives I
Asian marinated tuna with lime, soy and lemongrass I
shrimp cocktail with grapefruit and cocktail sauce I
Mediterranean veal tartare in a crispy cornet with herbs and olive oil I
smoked salmon tartare with horseradish in a cornet I
graved salmon with vodka and dill I
sushi with salmon, tuna, cucumber and avocado served with wasabi and
marinated ginger I sushi with lobster, carrots and pepper mayonnaise I
ceviche from Ringgenberg Egil fillet I
whole salmon „Bellevue“ I quail galantine with pistachios and morels I
Vitello Tonnato I cold platter with beef pastrami, roast beef, parma ham, sausage
from the „Blauwe Kuh“ (local butcher) I raw bacon and Bündner meat I green sauce
and tartar sauce I Game Pâté with Cumberland sauce I fish terrine wrapped in
leek I hummus with pita bread dip, eggplant puree and guacamole

RICH SALAD BUFFET

Artichoke salad I corn salad with Madras curry and peppers I carrot salad with
oranges I cucumber salad with dill I Waldorf“ celery salad I French and Italian
salad dressing I chopped onions I chopped eggs I croutons and seeds I giant
prawns flambéed in front of the guest with cognac, butter and cassis liqueur

SERVED MAIN COURSE

Beef fillet heart roasted in one piece with truffle jus,
potato rose and New Year's Eve vegetables

DESSERT BUFFET

Flambéed mini pineapple with rum and caramel I fruit platter I cheese platter
chocolate cake I whipped cream I lime cake I ruby chocolate mousse I white
chocolate mousse I chocolate mousse I burnt cream I Catalan cream I panna
cotta with fruit coulis I chocolate ice cream I vanilla ice cream I strawberry ice
cream I caramel ice cream I lemon sorbet I pineapple salad with cherry I warm
wild berries I Bavarian cream I raspberry mousse slices I mango mousse slices
I meringues I mini cream slices I warm chocolate sauce I plum cake I sweet
delicacie from the wooden box

CHF 177 per person incl. 1 glass of champagne

You can expect a champagne welcome in our Metro Bar, a spectacular appetizer buffet,
a delicate main course as well as an unforgettable dessert buffet and dance music by
„Round Midnight“

From 7:00pm in our banquet halls



01. JANUAR 2025 KATZEN UND KATER FRÜHSTÜCK

Nach einer langen Nacht sollten Sie den Tag mit einem späten und ausgiebigen Frühstück beginnen.

Unser reichhaltiges amerikanisches Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen und ist perfekt, um dem Kater entgegenzuwirken.

Das Frühstück servieren wir Ihnen an diesem Tag speziell
von 08:00 - 12:00 Uhr.

CHF 35 pro Person inkl. Frühstücksbuffet und Kaffee
im Spezialitätenrestaurant Bellini



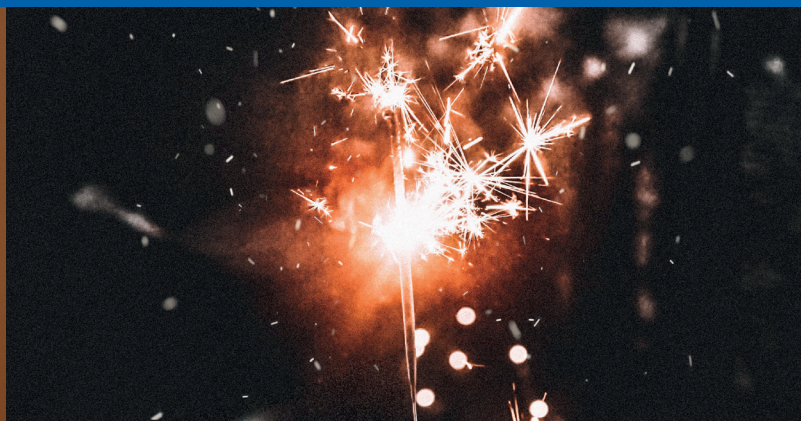
01st JANUARY 2025 HANGOVER BREAKFAST

After a long night of celebrations you should start the day with a late and copious breakfast.

Our rich American breakfast buffet will fulfill all your desires and is ideal to fight a hangover.

On this special day, the breakfast will be served
from 08:00am - 12:00pm (noon).

CHF 35 per person including the breakfast buffet and coffee
in our Speciality Restaurant Bellini



01. JANUAR 2025
KÄSEFONDUE
IM BEIDEN RESTAURANTS: TOP O'MET & BELLINI

Kleines Salatbuffet

Geniessen Sie die exklusive Sicht auf das Feuerwerk!

Käsefondue

Blutorangensorbet mit Campari

CHF 55 pro Person
18:30 Uhr im Panorama-Restaurant Top o'Met / Bellini

•• **Bitte beachten:** Da das Käsefondue im Top o'Met bereits ausverkauft ist, bieten wir das selbe Programm auch im Bellini Restaurant an. ••

01st JANUARY 2025
CHEESE FONDUE
IN BOTH RESTAURANTS: TOP O'MET & BELLINI

Small salad buffet

Enjoy the spectacular view over the fireworks!

Cheese fondue

Blood orange sorbet with Campari

CHF 55 per person
6:30pm in the Panoramic Restaurant Top o'Met / Bellini

•• **Please note:** As the cheese fondue is already fully booked in the Top o'Met, we offer the same program in our Bellini restaurant, as well. ••



02. JANUAR 2025 HARDER POTSCHETE UND FESTWIRTSCHAFT

Tradition und eine weitere ausgiebige Feier prägen den 2. Januar in jedem Jahr.

Die bösen Geister des alten Jahres sowie das lokale Hardermännli werden durch prächtige Musik und traditionelle Maskierung mit einem Umzug durch Interlaken vertrieben.

Dieser Umzug führt direkt am Hotel Metropole vorbei und am Nachmittag erstatten lokale Musikvereine uns auch immer wieder einen musikalischen Besuch in unserer Lobby.

In unserer Lobby und an der Metro Bar feiern wir mit Ihnen diesen Tag und verwöhnen Sie mit allerlei Snacks und Getränken.



02nd JANUARY 2025 HARDER POTSCHETE AND INDOOR PARTY

Tradition and another happy celebration are the base for each 2nd January of the year in Interlaken.

The bad ghosts of the last year as well as the local Hardermaennli will be scared away by a huge festive parade through Interlaken with traditional local music clubs and masked men.

The parade passes just in front of the Hotel Metropole and in the afternoon the local music clubs visit our lobby, bringing along more traditional music just for our visitors.

To celebrate this day with you, we welcome you in our lobby and the Metro Bar with plenty of snacks and drinks.

*Das Team vom Hotel Metropole wünscht Ihnen
besinnliche Weihnachten und ein Frohes neues Jahr!*

*The Hotel Metropole Team wishes you
Merry Christmas and a Happy New Year!*



METROPOLE HOTEL
★★★
INTERLAKEN

****HOTEL METROPOLE
HÖHEWEG 37, 3800 INTERLAKEN

+41 (0)33 828 66 66
www.metropole-interlaken.ch
mail@metropole-interlaken.ch

