



WEIHNACHTEN
UND SILVESTER 2013
IM RESTAURANT 44
IM SWISSÔTEL BERLIN AM KURFÜRSTENDAMM

Alpenländische Kreationen
und moderne Schweizer Küche



Genussreiche Feiertage

Lassen Sie sich zur Weihnachtszeit von unserem fröhlichen und herzlichen Service verwöhnen und genießen Sie Klassiker wie Gans und Ente sowie kreative, festliche Menüs als gemütliches Dinner oder als Weihnachtsfeier. Gepaart mit der fantastischen Aussicht über den weihnachtlich geschmückten Kurfürstendamm erleben Sie eine besinnliche Weihnachtszeit im Restaurant 44.

Auf der Terrasse des Restaurant 44 bieten wir Ihnen ein ganz besonderes Wintererlebnis in Berlin. In der original Schweizer Gondel erleben Sie unseren Hüttenzauber in einzigartiger, gemütlicher Atmosphäre mit Platz für vier Personen.

Für klassische und ausgefallene Käsefondues in geselliger Runde oder als Weihnachtsfeier steht Ihnen das Kochstudio 44 exklusiv zur Verfügung. Von fünf bis 12 Personen genießen Sie hier Ihr Fondue im privaten Kreis.

An Heiligabend und dem ersten Weihnachtstag haben Sie die Möglichkeit, sich aus unserem Weihnachtsmenü Ihre eigene klassische Gangfolge aus sechs Gängen frei zusammenzustellen.

Zum Jahreswechsel verwöhnen wir Sie im Restaurant 44 mit einem 7-Gang Silvestermenü, während Sie den Blick auf das Feuerwerk über dem Kurfürstendamm genießen.

Für Ihre weihnachtliche Tagung bieten wir Ihnen im Swissôtel Berlin unsere Tagungspauschale mit weihnachtlichen Kaffeepausen und Menüs an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 030/220102288 oder restaurant44.berlin@swissotel.com.

Gans und Ente

Entenbrust | Sellerie | Apfel | Walnuss | Orange
EUR 11,00

Gänsebrust | Briocheknödel | Preiselbeerrotkraut |
Maronen
EUR 23,00

Gänsekeule | Kartoffelklöße | Grünkohl | Tannennadeljus
EUR 21,00

Heißer Apfelstreusel | Glühweinglace | Sultanine | Nüsse
EUR 11,00

Heiligabend und erster Weihnachtstag

Wachtel | Aprikose | Pinienkern | Sternanis

Hummer | Bouillabaisse | Safran

Venere Risotto | Steinpilze | Trüffel | Parmesan

St. Pierre | Polenta | Gurke | Vadouvan | Limette

Reh | Amarena | Pfifferlinge | Kartoffeln

Toblerone | Nougat | Nuss | Rum | Traube

3-Gang Menü EUR 65,00

4-Gang Menü EUR 75,00

5-Gang Menü EUR 89,00

6-Gang Menü EUR 100,00

HüttENZAUBER in der Schweizer Gondel

Appenzeller Fondue	EUR 18,00
Appenzeller Greyerzer Knoblauch Brotauswahl Mixed Pickles	
Schwarzer Wintertrüffel	EUR 6,00
Auf Wunsch gerne mit einem Schuss Kirsch oder Grappa	
Fondue Chinoise	EUR 18,00
Consomé Dünne Rinds- und Pouletscheiben Mixed Pickles	
Fribourger Käsesuppe	EUR 8,00
Fleischbrühe Greyerzer Zwiebel	
Berner Röesti	EUR 14,00
Kartoffeln Zwiebeln Speck	
Äpler Makkaroni	EUR 14,00
Makkaroni Kartoffeln Schinken Röstzwiebeln	
Züri Gschnätzlets	EUR 28,00
Kalbsgeschnetzeltes Champignon- rahmsauce Butterröesti glasierte Rüepli	
Rindsentrecôte	EUR 26,00
Alta Terra Alpensalz Rosmarinöl Grillgemüse Rucola Sbrinz	
Vermicelles	EUR 8,00
Kastaninen Meringues Rahm	

Käsefondue im Kochstudio 44

für fünf bis 12 Personen

EUR 60,00 pro Person inklusive Kanapees vorab

Würzig-fruchtig

Mit Cheddar, Butterkäse, kräftigem Stilton, abgeschmeckt mit aromatischem Portwein. Getunkt wird mit Nussbrot, Sellerie und Birne.

Deftig-herzhaft

Mit Emmentaler, Romadour und Butterkäse, aromatisiert mit Bier und Kümmel. Zum Tunken werden Komponenten der klassischen Brotzeit verwendet: Laugenbrezel, Radieschen, Rettich und Paprika.

Edel-cremig

Mit feiwürzigem Fontina, Milch und Ei, veredelt mit Trüffeln. Getunkt wird mit Grissini, Artischockenherzen, Salami und Parmaschinken.

Kräuter-aromatisch

Auf Basis von Greyerzer und Appenzeller mit Basilikum, Petersilie, Zitronenthymian, grünem Pfeffer und Grappa abgeschmeckt. Auf die Fonduegabel werden Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Champignons und Weißbrot gesteckt.

Fein-würzig

Dreierlei Ziegenkäse mit Sekt verfeinert. Getunkt wird mit kräftigem französischem Bauernbrot, Feigen und gebratenen Apfelstücken. Dazu wird Honig oder Ahornsirup gereicht.

Aromatisch-leicht

Die etwas leichtere Variante mit Frischkäse und Morbiere, aromatisiert mit Kräutern, Lauchzwiebel, Knoblauch und Cayennepfeffer. Zum Tunken wird rohes oder bissfest gegartes Gemüse, gedämpfte Kartoffeln und Mischbrot verwendet.

Andersherum

Emmentalerbällchen, Mozzarellakugeln in Parmesankruste, Fetawürfel mit Oregano und Camembert in Haselnusskruste. Frittiert wird im klassischen Öl-Fondue.

Silvester mit Blick über den Kurfürstendam

7-Gang Menü **EUR 190,00**

Darin enthalten sind ein Aperitif zur Begrüßung
und ein Glas Champagner um 24:00 Uhr.

7-Gang Menü **EUR 290,00**

Darin enthalten sind ein Aperitif zur Begrüßung,
Weinbegleitung, Wasser, Kaffee, Softgetränke und
ein Glas Champagner um 24:00 Uhr.

Gänseleber | Walnuss | Lebkuchen | Brioche

Kürbissuppe | St. Jaques | Orange | Ingwer

Kaninchen | Ruebli | Amaranth | Wacholder

Saibling | Risotto | Tomaten | Parmesan

Rinderfilet | Beerenjus | Kartoffel | Rande | Cassis

Schoggi | Amarenakirschen | Spekulatius | Vanille

Schwiizer Chäs | Quitte | Kastanie | Senf | Trauben

Wir bitten um Ihre Reservierung bis zum
26. Dezember 2013.

Weihnachtliche Tagungspauschale

Ganztagspauschale EUR 74,00 pro Person

Welcome

Weihnachtsgüetli aus unserer hauseigenen Konditorei

Kaffeepause am Vormittag

Engadiner Nuss

Geeister Orangenpunch

Grissini mit Bündnerfleisch

3-Gang Lunch Menü

Nüsslisalat mit Salzis und Brotcroustons

Schweinsfilet im Blätterteig mit Marktgemüse

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Kaffeepause am Nachmittag

Basler Leckerli

Bratapfel Smoothie

Schweizer Wurst-Käse-Salat

Menüs im Rahmen der Tagungspauschale

3-Gang Menü

EUR 50,00

Wachtel | Gänseleber | Apfel | Pinienkerne

Rehrücken | Rotkraut | Preiselbeere | Walnuss

Champagner | Holunder | Birne

5-Gang Menü

EUR 70,00

Foie Gras | Quitte | Stiefmütterchen | Portwein

Rote Beete Essenz | Jacobsmuschel | Wacholder

Zander | Zuckermais | Gelbe Rande | Pfifferlinge

Frischlingsrücken | Rosenkohl | Petersilie | Wildkräuter

Orange | Rotwein | Zimt | Anis

*Wir wünschen Ihnen einen
sonnigen Herbst und eine
schöne Weihnachtszeit.*



Restaurant 44 im Swissôtel Berlin
Augsburger Strasse 44 • 10789 Berlin
Tel +49 30 22010 0 • Fax +49 30 22010222
Email berlin@swissotel.com • www.swissotel.com/berlin