VALBELLA RESORT

★★★★ˢ

SILVESTER

IN DEN BÜNDNER BERGEN

LIEBE GÄSTE

Schön, dass Sie den Jahreswechsel bei uns im Valbella Resort verbringen.
Wir möchten, dass Sie zwischen festlichem Genuss, prickelnder Stimmung und herzlichen Momenten in den Bündner Bergen ein unvergessliches Silvester erleben.

Zum Jahresausklang erwarten Sie besondere Highlights: ein festliches Gala-Dinner mit Live-Musik, Unterhaltung durch Clown Fabilüüs mit einer stimmungsvollen Clown-Show für die Kinder. Anschliessend darf bei der Casino Night das Glück herausgefordert werden.

Ab 22.00 Uhr heisst es dann: Disco – bevor wir um Mitternacht auf das neue Jahr anstossen und den Countdown im Plenum feiern.

Lassen Sie uns zusammen das alte Jahr gebührend verabschieden und voller Freude ins Neue starten!

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Thomas & Ramona Vogt

Ihre Gastgeber Thomas und Ramona Vogt
und das Team des Valbella Resort

SILVESTERMENÜ

– EIN GRUSS AUS DER KÜCHE –

– VORSPEISE –

DUETT VOM LACHS
mit Vogelbeergel, Apfel-Senfvinaigrette und Fenchel

– SUPPE –

CAPPUCCINO VON BÜNDNER SAFRAN
mit Vanilleschaum und Hummer

– ZWISCHENGANG –

ROSA GEBRATENES BRÜSTCHEN
von der Wildtaube mit Cassis auf Randenrisotto
und geeistem Stangensellerie

– SORBET –

BERGAMOTTENSORBET
mit Kürbis-Kombucha

– HAUPTGANG –

FILET VOM US-BEEF MIT KALBSJUS
Variation von Topinambur mit Pilz- und Liebstöckelbiskuit

– KÄSE –

GEBRATENER CROTTIN DE CHAVIGNOL
mit Mango-Chili-Chutney und Chardonnayessiggel

– DESSERT –

SCHOKOLADENKROKANTSCHNITTE
mit Blattgold und Variation von der Kirsche

VEGI-SILVESTERMENÜ

– EIN GRUSS AUS DER KÜCHE –

– VORSPEISE –

FRANZÖSISCHE SANDKAROTTE IM HASELNUSSMANTEL
mit Vogelbeergel, Apfel-Senfvinaigrette und Fenchel

– SUPPE –

CAPPUCCINO VON BÜNDNER SAFRAN
mit Vanilleschaum

– ZWISCHENGANG –

GEBACKENE SELLERIEKUGEL
mit Cassis auf Randenrisotto und geeistem Stangensellerie

– SORBET –

BERGAMOTTENSORBET
mit Kürbis-Kombucha

– HAUPTGANG –

GESCHMORTER CHICORINO ROSSO IN PORTWEIN
Variation von Topinambur mit Pilz- und Liebstöckelbiskuit

– KÄSE –

GEBRATENER CROTTIN DE CHAVIGNOL
mit Mango-Chili-Chutney und Chardonnayessiggel

– DESSERT –

SCHOKOLADENKROKANTSCHNITTE
mit Blattgold und Variation von der Kirsche

SILVESTERPROGRAMM

AB 18.00 UHR
APÉRO AM TISCH
Restaurant Capricorn und Fastatsch ristorante italiano

AB 18.00 UHR
CLOWN FABILÜÜS
Restaurant Capricorn und Fastatsch ristorante italiano

AB 18.00 UHR
GAMING ROOM
Eingang, Tgiasa Fastatsch
Unbeaufsichtigt

20.00 UHR
CLOWN SHOW
Schwarz- / Weisshorn, Tgiasa Principala

20.00 – 23.00 UHR
CASINO NIGHT
Hotel-Lobby, Tgiasa Principala
Ab 16 Jahren

20.00 – 23.00 UHR
KINDERCASINO
Stätzer- / Lenzerhorn, Tgiasa Principala

BIS 23.45 UHR
KINDERPROGRAMM
Kids Inn Murmeli & Steinbock

21.00 UHR
PREISVERLEIHUNG KINDERRÄTSEL
Hotel-Lobby, Tgiasa Principala

AB 22.00 UHR
DISCO MIT DJ UND CANDYBAR
Stätzer- / Lenzerhorn, Tgiasa Principala

23.30 UHR
PREISVERLEIHUNG CASINO
Stätzer- / Lenzerhorn, Tgiasa Principala

23.59 UHR
COUNTDOWN TO 2027!
Stätzer- / Lenzerhorn, Tgiasa Principala

ÖFFNUNGSZEITEN

RESTAURANT CAPRICORN

Donnerstag, 31. Dezember 2026 geniessen
Sie unser reichhaltiges Frühstück bis 10.30 Uhr.

Anschliessend bleibt das Restaurant aufgrund
der Silvestervorbereitungen geschlossen.

FASTATSCH RISTORANTE ITALIANO

Donnerstag, 31. Dezember 2026 geniessen
Sie unser reichhaltiges Frühstück bis 10.30 Uhr.

Lunch bieten wir Ihnen gerne bis 15.00 Uhr an.

KAMINBAR

Verpflegung von der kleinen Karte sowie Drinks und
Kaffee aus der Barkarte bieten wir Ihnen gerne von
15.00 bis 18.00 Uhr in der Kaminbar an.

SUPPENSTATION

Geniessen Sie von 15.00 bis 18.00 Uhr am Feuerring
eine wärmende Suppe mit frischem Brot. Dazu servieren
wir Ihnen Glühwein und weitere Getränke.

WELLNESS

10.00 – 19.00 Uhr

Für Massagen- und Kosmetikbehandlungen
wenden Sie sich an die Wellness-Rezeption unter
der Direktwahl «880».

HALLENBAD

07.00 – 20.00 Uhr

KIDS INN

Murmeli: 09.00 – 23.45 Uhr
Steinbock: 09.00 – 23.45 Uhr

Änderungen vorbehalten. Bitte informieren Sie sich 1-2 Tage
vor Ihrem Aufenthalt über die aktuellen Öffnungszeiten.