

## **Herzlich willkommen!**

Beste Qualität der Produkte und frische Zubereitung der Gerichte stehen im Vordergrund und prägen die Philosophie in unseren Restaurants.

Das Saanenland und seine Nachbarregionen sind reich an qualitativ hochstehenden Produkten. Wir beziehen unsere Waren direkt von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Lieferanten.

Nachfolgend haben wir für Sie ein paar Menüvorschläge nach Saison zusammengestellt. **Sehr gerne kreiert unser Küchenchef für Sie ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.**

**Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass zu einem Erfolg werden zu lassen!**

Doris & Jost Huber-Schärli und das Gstaaderhof-Team

# Frühling

\*\*\*\*\*

**Langoustinenterrine mit grünem Spargel  
Papaya und Koriandervinaigrette**

\*\*\*\*

**Bärlauchschaumsuppe mit Ricottaklösschen**

\*\*\*\*

**Kalbskareebraten mit Morchelsauce  
Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse**

\*\*\*\*

**Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten**

\*\*\*\*\*

**Bunter Blattsalat mit Bärlauch und Rauchlachs  
Tomatenvinaigrette**

\*\*\*\*

**Eierschwämmchencappuccino mit Erbsen und Schinken**

\*\*\*\*

**Milchlammrücken aus dem Ofen  
Frühlingskartoffeln und junges Gemüse**

\*\*\*\*

**Panna Cotta mit Rhabarber und Himbeersauce**

\*\*\*\*\*

## Sommer

\*\*\*\*\*

**Carpaccio und Tatar vom Simmentaler Kalb  
mit Kräutersalat, Artischocken und Parmesan**

\*\*\*\*

**Gazpacho andalouz mit Bruschetta**

\*\*\*\*

**Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Senfsauce  
Erbsen französische Art und Kräuternudeln**

\*\*\*\*

**Waldbeercharlotte mit Vanilleeis und Erdbeer-Rosmarincoulis**

\*\*\*\*\*

**Melone mit Seranoschinken und Grissini**

\*\*\*\*

**Kartoffelsuppe mit Lauch und Speckchips**

\*\*\*\*

**Gebratene Maispouardenbrust mit Thai-Currysauce  
Basmatireis und Wokgemüse**

oder

**Grilliertes Wolfsbarschfilet mit Sauce Vierge**

**Konfierte Kartoffeln und junger Spinat**

\*\*\*\*

**Himbeer-Tiramisu**

\*\*\*\*\*

## Herbst

\*\*\*\*\*

**Terrine von der Gänseleber und gesottenem Ochschwanz  
Johannisbeersauce**

**Blattsalate mit frischen Kräutern und Brioche**

\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe mit Marroni und Wildschweinschinken**

\*\*\*\*

**Rehrücken aus dem Ofen mit Wacholderjus**

**Sautierte Früchte und Wildgarnituren**

oder

**Jakobsmuscheln mit Nussbittersauce**

**Chicorée und blaue Kartoffeln**

\*\*\*\*

**Tarte Tatin mit Vanilleeis**

\*\*\*\*\*

**Rehschinken mit Feigensalat und Sherryessigvinaigrette**

\*\*\*\*

**Marronisuppe mit Speckchips**

\*\*\*\*

**Rindsfilet bordelaiser Art**

**Lyoner Kartoffeln und Coco-Bohnen**

\*\*\*\*

**Franchipane Mandelküchlein mit pochierter Birne  
und Mascarpone-Creme**

\*\*\*\*\*

# Winter

\*\*\*\*\*

**Pochiertes Ei mit Blumenkohlpüree  
Sauce Mousseline und Perigord-Trüffel**

\*\*\*\*

**Schwarzwurzelcremesuppe mit sautierter Avocado  
und gerösteten Mandeln**

\*\*\*\*

**Doppeltes Rindsentrecote mit Rotweinsauce und buntem Pfeffer  
Kartoffelterrinen mit Kalbsbäckchen  
Glasierte Petersilienwurzel**

\*\*\*\*

**Glühweinschaumgefrorenes mit gebratenen Zwetschgen**

\*\*\*\*\*

**Tatar von kurz gebratenem Lachsfilet  
Kartoffelmousseline und Avruga Caviar**

\*\*\*\*

**Wachtelkraftbrühe mit Rollgerste**

\*\*\*\*

**Lammkaree im Kräuterbett  
Hartweizengnocchi mit Oliven und Dörraprikosen  
Sautierte Zuchetti**

\*\*\*\*

**Regionale Käsesorten mit Früchtebrot**

\*\*\*\*

**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
Passionsfruchtglace und Giandujamousse**

\*\*\*\*\*