

# Menu zum Heiligen Abend

Dîner de la vieille de Noël / Christmas Eve Dinner

Duo vom Saanenländer Rind / Kürbis / Rucola / Mimolette

Duo de bœuf du Saanenland / potiron / roquette / fromage Mimolette

Duo of Saanenland beef / pumpkin / arugula / mimolette cheese

\*\*\*

Petersiliencremesuppe / Haselnüsse / Quitte / Entenleber

Crème de persil / noisettes / coing / foie de canard

Parsley cream soup / hazelnuts / quince / duck liver

\*\*\*

Hausgemachte Meeresfrüchte Ravioli / Zitronen-Currysauce

Ravioli de fruits de mer maison / sauce au citron et curry

Homemade sea food ravioli / lemon-curry sauce

\*\*\*

Heimisches Kalbsfilet Wellington / Trüffeljus / Gemüse Tatin / Randen

Filet de veau local Wellington / jus à la truffe / tatin de légumes / betteraves

Local veal fillet Wellington / truffle jus / vegetable tatin / beetroot

\*\*\*

« Bûche de Noël »

\*\*\*

Feingebäck

Friandises

Pastry

Menu Complet

CHF 96.- pro Person

Gstaad, 24. Dezember 2021

Änderungen vorbehalten/ sous réserve de modifications/ Subject to change without notice

alle Preise in CHF inklusive MWST / Prix TVA inclus / Prices including VAT