



Menu zum Heiligen Abend

Dîner de la Veille de Noël | Christmas Eve Dinner

Duo vom heimischen Kalb | warme Waldpilze | Rucola | Gstaader Bergkäse

Duo de veau local | champignons des bois tièdes |
roquette | fromage de montagne de Gstaad
Duo of local veal | warm wild mushrooms |
arugula | Mountain cheese from Gstaad

Karotten Cappuccino | Ingwer
Cappuccino de carottes | gingembre
Carrot cappuccino | ginger



Hausgemachte Gyoza | Taschenkrebs | Wildfangcrevetten | Ponzu Sauce

Gyoza maison | tourteau | crevettes sauvages | sauce ponzu
Homemade gyoza | crab | wild-caught prawns | ponzu sauce

Challans Ente | Süss-Saure Orangensauce | geröstete Randen | Brüsseler Chicoree

Canard de Challans | sauce aigre-douce à l'orange |
betteraves grillées | chicorée de Bruxelles
Challans duck | sweet and sour orange sauce | roasted beetroot | Brussels chicory

Biberfladen Semifreddo | Dulce de Leche
Semifreddo de "Biberfladen" | dulce de Leche
"Biberfladen" semifreddo | dulce de Leche



Feingebäck
Friandises
Pastry

Menu Complet CHF 112.-

Gstaad, 24. Dezember 2024

Änderungen vorbehalten | sous réserve de modifications | subject to change without notice

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