

Menu zum Heiligen Abend Dîner de la veille de Noël

Mild geräuchertes Hirsch-Entrecôte |
Salatsprossen | Gstaader Hobelkäse | Preiselbeeren | Kürbiskernöl
Entrecôte de cerf légèrement fumé |
pousses de salade | fromage de Gstaad à rebibes | airelles | huile de graines de courge
Lightly smoked venison entrecôte
salad sprouts | shaved Gstaad cheese | lingonberries | pumpkin seed oil

Sauerrüben-Fleurette | Haddock | Lauch | Grüner Apfel
Fleurette de navets fermentés | Haddock | poireau | pomme verte
Fermented turnip fleurette | Haddock | leek | green apple

Steinpilzravioli | Rosmarin | Onsenei | Pilzschaum
Ravioli aux cèpes | romarin | œuf Onsen | émulsion de champignons
Porcini mushrooms ravioli | rosemary | onsen egg | mushroom foam

Variation vom Turbacher Bio Berglamm | Wintergemüse | Kartoffel Pavé
Variation d'agneau de montagne bio de Turbach | légumes d'hiver |
pavé de pommes de terre
Variation of organic Turbach mountain lamb | winter vegetables | potato pavé

Weihnachtsbaumstamm
Bûche de Noël
Yule Log cake

Feingebäck
Friandises
Pastry

Menu Complet: CHF 124.00

Gstaad, 24. Dezember 2025

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

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