Menu zum Heiligen Abend
Dîner de la veille de noël

Terrine von der Appenzeller Ente |
Entenleber | Waldorfsalat | Quittengelee | Buttertoast
Terrine de canard d'Appenzell|
foie de canard | salade Waldorf | gelée de coing | toasts au beurre
Appenzell duck terrine
duck liver | Waldorf salad | quince jelly | butter toast

***

Taschenkrebssuppe | Krebsklösschen
Soupe au crabe de poche | quenelles de crabe
Crab soup | crab dumplings

***

Gnocchi | Trüffelsauce
Gnocchi | sauce au beurre de truffe
Gnocchi | truffle butter sauce

***

Steak vom einheimischen Kalb | Sauce béarnaise I Wirsing-Timbale I Süsskartoffeln
Steak de veau de la région | sauce béarnaise I timbale de chou frisé I patates douces
Local veal steak | sauce béarnaise | Savoy cabbage timbale | sweet potatoes

***

Tiramisù Royal

***

Feingebäck
Friandises
Pastry

Menu complet: CHF 96.00

Gstaad, 24. Dezember 2026

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

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