

# Menu zum Neujahr

## Dîner du réveillon | New Year's dinner

**Karamellisierte Ziegenkäse | Birne | Preiselbeersauce**  
Fromage de chèvre caramélisé | poire | sauce aux airelles  
Caramelized goat's cheese | pear | cranberry sauce

\*\*\*

**Chasselas Suppe | Hecht | Lauch | Tobiko**  
Soupe au chasselas | brochet | poireaux | Tobiko  
Chasselas soup | pike | leek | Tobiko

\*\*\*

**Gedämpfte Dumplings | Kimchi | Iberico Schwein | Ingwer-Sesamsauce**  
Dumplings cuites à la vapeur | Kimchi | porc ibérique | sauce au gingembre et au sésame  
Steamed dumplings | Kimchi | iberico pork | ginger-sesame sauce

\*\*\*

**Gruyère Poularde | Estragonsauce | Garganelli Romagnoli |  
Gefüllter Mangold | Pilze | Maroni**  
Poularde de Gruyère | sauce à l'estragon | garganelli romagnoli |  
bette farcies | champignons | marrons  
Gruyère poulard | tarragon sauce | garganelli romagnoli |  
stuffed chard | mushrooms | chestnuts

\*\*\*

**Orange Creme Brulée**  
Crème brûlée à l'orange  
Orange crème brûlée

Menu Complet CHF 109.-

Gstaad, 1. Januar 2025

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

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