

Menu zum Neujahr

Dîner du nouvel an / Dinner on New Year's day

Saaneländer Kaninchen Terrine / Feigenchutney / Brioche

Terrine de lapin du Saanenland / chutney de figues / brioche

Saanenland rabbit terrine / fig chutney / brioche

Meermandel Cappuccino / Keta Kaviar / Safran / Champagner

Cappuccino aux amandes de mer / caviar Kéta / safran / Champagne

Comb-shell cappuccino / Keta caviar / saffron / Champagne

Warmes Tarte Tatin vom Kürbis / karamellisierte Ziegenkäse

Tarte tatin de potimarron tiède / fromage de chèvre caramélisé

Warm pumpkin tarte tatin / caramelized goat cheese

Emmentaler Lammrücken gebraten auf Heu Bett / Rotwein-Marksauce /

Preiselbeeren / Williams Kartoffel / Edamame Bohnen

Selle d'agneau Simmental rôti sur lit de foin / sauce à la moelle au vin rouge /

canneberges / pommes de terre Williams / haricots Edamame

Emmental saddle of lamb roasted on hay bed / red wine-marrow sauce /

cranberries / Williams potatoes / Edamame beans

Espresso Espuma / Whisky / Schokoladenglace / Bretzeli

Espresso espuma / Whisky / glace au chocolat / Bretzeli

Espresso espuma / Whiskey / chocolate ice cream / Bretzeli

Menu complet

CHF 92.– pro Person

Gstaad, 1. Januar 2022

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

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