

Silvester-Menu

Dîner de la Saint-Sylvestre / New Year's Eve dinner

Wachtelbrust / Entenleber / Kräutersalat / Mandarinen

Magret de caille / foie de canard / salade d'herbes / mandarines

Quail breast / duck liver / herb salad / mandarins

Überraschungsei

Œuf surprise

Surprise egg

Hummer Bisque

Bisque de homard

Lobster bisque

Bio Lachsfilet / Pomelo Salat / Karottenpüree / Koriander

Filet de saumon bio / salade de pomelo / purée de carottes / coriandre

Organic salmon fillet / pomelo salad / carrot puree coriander

Gebratenes Simmentaler Kalbssteak / Trüffel Sauce /

Kräuterspätzle / Maroni / Gemüse Tian

Steak de veau Simmental rôti / sauce truffe /

spätzle aux herbes / châtaignes / Tian aux légumes

Roasted Simmental veal steak / truffle sauce /

herb spaetzle / chestnuts / vegetable Tian

Saaneländer Käseteller

Assiette de fromages du Saanenland

Saanenland cheese plate

« Palet d'Or »

Amarena Kirschen / Amaretto / Vanille

Cerises Amarena / Amaretto / vanille

Amarena cherries / amaretto / vanilla

Feingebäck

Friandises

Pastry

Menu à CHF 195.- inklusive Champagner Apéritif

Gstaad, 31. Dezember 2021

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

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