

Silvester-Menu

Dîner de la Saint-Sylvestre | New Year's Eve Dinner

Taschenkrebs | Avocado-Zitronen Remoulade | Kaviar

Tourteau | rémoulade à l'avocat et au citron | caviar
Crab | avocado-lemon tarter sauce | caviar

Poulet Fleurette | Kerbel | Gemüse | Klösschen

Fleurette de poulet | cerfeuil | légumes | quenelle
Chicken Fleurette | chervil | vegetables | dumplings

Hausgemachter Scampi Raviolo | Spinat | Limetten-Currysauce

Raviolo aux scampi fait maison | épinards | safran | sauce au citron vert et au curry
Homemade scampi raviolo | spinach | lime curry sauce

Sautierte Entenleber | Traubenreduktion | karamellisierte Apfel | Waffel

Foie gras de canard sauté | réduction des raisins | pomme caramélisée | gaufre
Sautéed duck liver | grape reduction | caramelized appel | waffle

Pochiertes Kalbsfilet | Sauce Mousseline | Randengnocchi | Gemüse Tian

Filet de veau poché | sauce mousseline | gnocchi aux betteraves | légumes Tian
Poached veal fillet | mousseline sauce | beetroot gnocchi | vegetables Tian

Käse aus der Region

Fromages de la région
Cheese from the region

Dessert Buffet

Buffet de desserts
Dessert Buffet

Friandises

Friandises
Pastry

Menu complet CHF 195.-

Gstaad, 31. Dezember 2024

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

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