

Silvester-Menu

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

Knuspriges Ei | Kaviar

Œuf croustillant | caviar

Crispy egg | caviar

Hummer-Bisque | marmorierte Hummerbalotine

Bisque de homard | ballotine de homard marbrée

Lobster bisque | marbled lobster ballotine

Zander Dumplings | Spinat | Soja-Yuzu Sauce

Dumplings de sandre | épinards | sauce soja-yuzu

Pike-perch dumplings | spinach | soy-yuzu sauce

Offener Raviolo | Königstaube | Gänseleber | Traubensauce

Raviolo ouvert | pigeon royal | foie gras | sauce au raisin

Open raviolo | royal pigeon | foie gras | grape sauce

Kalbsfilet Wellington | Trüffelrahmsauce |

Kürbispüree | Wirsing Köpfli

Filet de veau Wellington | sauce crème à la truffe |

purée de potiron | fleurettes de chou de Savoie

Veal fillet Wellington | truffle cream sauce |

Pumpkin purée | Savoy cabbage florets

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 245.-
Gstaad, 31. Dezember 2025

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

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