

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

Gebratene Entenleber | karamellisierter Apfel | Calvados-Mandelsauce
Foie gras de canard poêlé | pomme caramélisée | sauce au calvados et aux amandes
Seared duck liver | caramelised apple | Calvados almond sauce

**Kalbsfilet Wellington | Trüffelrahmsauce |
Kürbispüree | Wirsing Köpfl**
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