Silvester-Menu

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

Thunfisch-Tatar im knusprigen Puri | Ingwer-Pickles | Sesam
Tartare de thon dans un Puri croustillant | pickles au gingembre | sésame
Tuna tartare in crispy Puri | ginger pickles | sesame

***

Blumenkohl-Panna-Cotta | kalte Langustinenbisque | Kaviar
Panna cotta au chou-fleur | bisque froide de langoustines | caviar
Cauliflower panna cotta | cold langoustine bisque | caviar

***

Crème Parmentier | schwarze Trüffel | Entenleber
Crème Parmentier | truffe noire | foie de canard
Crème Parmentier | black truffle | duck liver

***

Jakobsmuscheln in Engelshaar-Kruste |
Topinambur | Blutorangen-Buttersauce
Coquille Saint-Jacques en croûte de cheveux d'ange |
topinambours |
sauce au beurre à l'orange sanguine
Scallops in an angel-hair crust |
Jerusalem artichokes | blood orange butter sauce

***

Filet vom einheimischen Kalb | Thymian-Zitronensauce
Caponata vom Wintergemüse | Federkohl-Chips
Filet de veau de la région | sauce au thym et citron
caponata de légumes d'hiver | chips de chou frisé
Local veal filet | thyme and lemon sauce |
winter vegetable caponata | kale chips

***

Käse aus der Region
Fromages de la région
Cheese from the region

***

Soufflé Glacé au Grand Marnier
Soufflé glacé au Grand Marnier
Frozen Grand Marnier soufflé

***

Friandises
Friandises
Pastry

Menu complet CHF 245.-

Gstaad, 31. Dezember 2026

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

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