

Weihnachtsmenu

Dîner de Noël / Christmas Menu

Taschenkrebs / Avocado / Kartoffelschaum / Avruga Kaviar
Tourteaux / avocado / mousse de pomme de terre / caviar Avruga
Crab / avocado / potato foam / Avruga caviar

Reh Consommé / Tannenschösslinge / Cognac / Piemonteser Ravioli
Consommé de chevreuil / bourgeon de sapin / Cognac / raviolis piémontais
Venison consommé / fir saplings / Cognac / piemontese ravioli

Saiblings Filet / Kokos-Kaffir Limetten Sauce / Pastinake / Süsskartoffeln
Filet d'omble / sauce au coco-kaffir lime / panais / patates douces
Char fillet / coconut-kaffir lime sauce / parsnip / sweet potatoes

Nantaiser Ente / Honig / Sojasauce / geschmorter Chicorée / Gnocchi / Baumnüsse
Canard nantais / miel / sauce soja / endives braisées / gnocchi / noix
Nantais duck / honey / soy sauce / braised chicory / gnocchi / walnuts

« Déclinaison de sorbets maison »

Feingebäck

Friandises

Pastry

Menu Complet
CHF 92.- pro Person

Gstaad, 25. 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