Weihnachtsmenu

Dîner de noël | Christmas dinner

Variation von Schweizer Alpenlachs
Tatar im knusprigen Cornet | Rauchlachs | Gravlax
Variation autour du saumon des Alpes suisses
Tartare dans un cornet croustillant | saumon fumé | saumon gravlax
Swiss Alpine salmon variation
Tartare in a crispy cornet | smoked salmon | gravlax

***

Pastinaken-Maroni-Suppe | schwarze Trüffel
Soupe de panais et marrons | truffe noire
Parsnip and chestnut soup | black truffle

***

Hausgemachte Dumplings vom Schweizer Wagyu | Ponzu - Chili - Sesam
Ravioli maison au bœuf Wagyu suisse | ponzu piment | sésame
Homemade Swiss Wagyu dumplings | ponzu chili | sesame

***

Gebratene Entenbrust | Orangensauce | gebratene Ananas | Griessnocken
Magret de canard rôti | sauce à l'orange | ananas rôti | quenelles de semoule
Pan-fried duck breast | orange sauce | pan-fried pineapple | semolina dumplings

***

Pavlova | exotische Früchte
Pavlova | fruits exotiques
Pavlova | exotic fruits

***

Feingebäck
Friandises
Pastry

Menu Complet CHF 96.-

Gstaad, 25. 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