



Markt Menu

Menu du marché | Market menu

Gänseleberterrine | Kalbsschwanz | Périgord Trüffel | Weingelée | Brioche
Terrine de foie gras | queue de veau | Périgord truffle | gelée au vin | brioche
Goose liver terrine | veal Oxtail | Périgord truffle | wine jelly | brioche

Enten Consommé | Wantan | Gemüse
Consommé de canard | wonton | légumes
Duck consommé | wonton | vegetables



Bisque | Hummer Klösschen | Gemüsebeet
Bisque | Boulettes de homard | légumes
Bisque | Lobster dumplings | vegetables

**Heimisches Entrecôte | Pfeffersauce | Lyoner Kartoffel Tarte Tatin |
Kräuterseitlinge | Salicorne**
Entrecôte locale | sauce au poivre | tarte tatin aux pommes de terre lyonnaises |
pleurotes aux herbes | salicorne
Local entrecôte | pepper sauce | lyonnaise potato tarte tatin |
king oyster mushrooms | salicorne

Karamellisierter Apfel | Bretonisches Sablé | Madagascar Vanilleglace
Pomme caramélisée | sablé breton | glace à la vanille Madagascar
Caramelized apple | breton sablé | Madagascar vanilla ice cream



Menu complet CHF 119.-

Gstaad, 26. Dezember 2024

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

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