

Markt Menu

Menu du marché | Market menu

Entenleberterrine im Schwarzbrotmantel | Apfel-Thymiangelee

Terrine de foie de canard en croûte de pain noir | gelée pomme-thym

Duck liver terrine in dark bread crust | apple-thyme jelly

Bouillabaisse | Seezunge | Wild-Crevette | Muscheln

Bouillabaisse | sole | crevette sauvage | moules

Bouillabaisse | sole | wild caught prawn | mussels

Frische Tagliolini | Trüffelbuttersauce

Tagliolini frais | sauce beurre-truffe

Fresh tagliolini | truffle butter sauce

Gebratenes Challans-Freiland-Perlhuhn | Maronen Füllung

Estragonsauce | Marktgemüse | Williams Kartoffel

Pintade fermière de Challans rôtie | farce aux marrons

sauce à l'estragon | légumes du marché | pommes de terre Williams

Roasted Challans free-range guinea fowl | chestnut stuffing

tarragon sauce | market vegetables | Williams potatoes

Quark-Vanille-Timbale | Passionsfrucht | Mango

Timbale fromage blanc-vanille | fruit de la passion | mangue

Quark-vanilla timbale | passion fruit | mango

Menu complet CHF 138.-

Gstaad, 26. 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