Stephanstag Menü

Menu de fête de Saint Étienne | St Stephan's day menu

Marmorierte Hummerterrine
Terrine de homard marbrée
Marbled lobster terrine

***

Wachtel-Consommé | knusprige Wachtelzigarre
Consommé de caille | cigare de caille croustillant
Quail consommé | crispy quail cigar

***

Heilbutt im knusprigen Kräutermantel | Wasabi-Limetten-Sauerrahm-Aioli
Flétan en croûte d'herbes | Aïoli à la crème acidulée au wasabi et citron vert
Halibut in a crispy herb crust | Wasabi-lime sour cream aioli

***

Entrecôte double | Sauce Marchand de vin | Wintergemüse | hausgemachte Pommes frites
Double entrecôte | Sauce marchand de vin | légumes d'hiver | pommes frites maison
Double entrecôte | red wine shallot sauce | winter vegetables | homemade French fries

***

Karamelisierter Cheesecake | Agrumenkompott
Cheesecake caramélisé | compoté d'agrumes
Caramelised cheesecake | citrus compote

Menu complet CHF 109.-

Gstaad, 26. 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