

# Menu zum Heiligen Abend

Dîner de la Veille de Noël

**Blumenkohl Panna Cotta |  
geräucherter Felchen | Blinis | Avruga Caviar**  
Panna Cota au Choux-fleur | féra fumée |  
blinis | caviar Avruga  
Cauliflower Panna Cota | smoked whitefish |  
blinis | Avruga caviar  
\*\*\*

**Pastinakencremesuppe |  
Cromesqui von der Entenleber**  
Velouté de panais | cromesqui de foie gras de canard  
Cream of parsnip | duck liver cromesqui  
\*\*\*

**Hausgemachte Hummer Ravioli |  
Zitronengras-Limettensauce**  
Ravioles de homard faits maison |  
sauce à la citronnelle et au citron vert  
Homemade lobster ravioli |  
lemon grass and lime sauce  
\*\*\*

**Crépinette vom heimischen Kalbsfilet | Steinpilzsauce |  
knusprige Gemüse Cannelloni | Randenpüree**  
Crépinette de filet de veau suisse | sauce aux cèpes |  
cannelloni croustillants aux légumes | purée de betteraves rouges  
Crépinette of swiss veal fillet | porcini mushroom sauce |  
crispy vegetable cannelloni | beetroot puree  
\*\*\*

**Schokoladen Entremet |  
Passionsfrucht | Mango**  
Entremet chocolats |  
fruit de la passion | mangue  
Chocolate Entremet |  
passion fruit | mango  
\*\*\*

**Feingebäck**  
Friandises  
Pastry

Menu Complet CHF 109.-

Gstaad, 24. Dezember 2022

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

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