

# Menu zum Neujahr

Dîner du reveillon

**Carpaccio und Tatar vom heimischen Rind |  
Shiitake | Rucola | Mimolette | Apfel Balsamessig**  
Carpaccio et tartare de bœuf suisse |  
shiitake | roquette | Mimolette | vinaigre balsamique de pomme  
Carpaccio and tartar of swiss beef |  
shiitake | rocket | Mimolette | apple balsamic vinegar

\*\*\*

**Miesmuschelsuppe | Safran | Blätterteig**  
Soupe de moules | safran | pâte feuilletée  
Mussel soup | saffron | puff pastry

\*\*\*

**Warme Tarte Tatin vom Kürbis |  
karamellisierter Ziegenkäse**  
Tarte Tatin chaude au potiron |  
fromage de chèvre caramélisé  
Warm pumpkin tarte tatin |  
caramelized goat's cheese

\*\*\*

**Saaneländer Berglamm |  
Rotwein Sauce | Markknochen  
Kartoffelespuma | Wirsing Köpfli**  
Agneau de montagne du Saanenland | sauce au vin rouge |  
os à moelle | écume de pommes de terre | chou de Savoie farci  
Saanenland mountain lamb | red wine sauce |  
marrow bone | potato espuma | stuffed savoy cabbage

\*\*\*

**Tarte fine | Birne | Biberfladen parfait |  
Schokoladensauce mit Vieille Prune**  
Tarte fine | poire | parfait au « Biberfladen |  
sauce au chocolat et Vieille Prune  
Tarte fine | pear | « Biberfladen » parfait |  
chocolate sauce with Vieille Prune

Menu Complet CHF 98.-

Gstaad, 1. Januar 2023

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

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