

Silvester-Menu

Dîner de la Saint-Sylvestre

Gänseleberparfait | Lebkuchen Chips | Quitte | Haselnüsse | Brioche
Parfait de foie gras | chips de pain d'épices | coing | noisettes | brioche
Goose liver parfait | ginger bread chips | quince | hazelnuts | brioche

“Uovo in Raviolo” | Weisser Trüffel

“Uovo in Raviolo” | truffe blanche

“Uovo in Raviolo” | white Truffle

Warme Scampi Dumplings |

knackiges Gemüse | Sojasauce | Sesam

Dumplings de scampi chauds | légumes croquants | sauce soja | sésame

Warm Scampi Dumplings | crunchy vegetables | soy sauce | sesame

Hausgeräucherter Saibling | Meerrettich | Kapernvinaigrette | Topinambur

Ombre chevalier fumé maison | raifort | vinaigrette aux câpres | topinambour

House-smoked char | horseradish | caper vinaigrette | jerusalem artichoke

«Duo vom Hochlandrind»

Gebratenes Filet und Oxtail | Chicorée | Randen-Gnocchi

«Duo de bœuf des hauts plateaux »

Filet rôti et queue de bœuf | chicorée | gnocchi de betterave rouge

“Duo of Highland beef“

Roasted fillet and oxtail | chicory | beetroot gnocchi

Saaneländer Käseteller

Assiette de fromage du Saanenland

Saanenland cheese plate

« Dessert Variation »

Schokolade-Orange | Apfel-Karamell | Quark Vanille

Chocolat-orange | pomme-caramel | fromage blanc vanille

Chocolate-Orange | apple-caramel | quark vanilla

Friandises

Friandises

Pastry

Menu complet CHF 195.-

Gstaad, 31. 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