

Weihnachtsmenu

Dîner de Noël

Marinierte Schneekrabbe | Scampi | Avocado

Chair de crabe des neiges mariné | scampi | avocat

Marinated snow crab meat | scampi | avocado

Wachtel Kraftbrühe |

Piemonteser Ravioli

Consommé de caille | raviolis piémontais

Quail consommé | piemontese ravioli

Zanderfilet | Rotweinsauce |

Mini-Zucchini | Kerbelwurzel

Filet de sandre | sauce au vin rouge |

mini-courgettes | cerfeuil racine

Pike-perch fillet | red wine sauce |

mini courgettes | chervil root

Reh Entrecôte | knuspriger Kräuter-Brotmantel |

Ginsauce | Birne mit Preiselbeeren |

Hartweizenknocken mit Dörrfrüchten und Taggiasca Oliven

Entrecôte de chevreuil | croustillant de pain aux herbes |

sauce au gin | poire aux canneberges |

gnocchi romaine aux fruits secs et olives Taggiasca

Venison loin | herb crust |

gin sauce | pear with cranberries |

Romain semolina gnocchi with dried fruits and Taggiasca olives

Tarte Frangipane | Pistazien |

Orangen Semifreddo

Tarte frangipane | pistaches |

orange givrée

Tarte Frangipane | pistachios |

orange Semifreddo

Feingebäck

Friandises

Pastry

Menu Complet CHF 103.-

Gstaad, 25. 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