

Le menu gourmet / Gourmetmenu

L'Amuse-bouche / Ein Gruss aus der Küche

Carpaccio de Gambero Rosso Adriatique
Gelée de mojito, filets d'oranges, pomme verte et framboises
Carpaccio vom Gambero Rosso aus der Adria
Mojito Gelee, Orangenfilets, grüner Apfel und Himbeeren
Champagne Nicolas Feuillatte

Velouté de panais avec raviolis au chèvre frais et au miel
Pastinakencrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse-Honig Ravioli
Le G de Château Guirard, 2020

Coquilles Saint Jacques, purée de pommes de terre aux truffes
et bâtonnets de pomme fruit
Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Apfelstäbchen
Malanser AOC Completer, Volg Weinkellereien, 2020

Glace au babeurre et au citron avec coulis de figue
Buttermilch-Zitronen-Eis mit Feigencoulis

Tranche de steak de veau cuite à basse température à la sauce citron à l'anis
Chou frisé et salsifis et tagliatelles
Scheibe vom niedergegarten Kalbssteak an Zitronen Anis Sauce
Wirsing – Schwarzwurzel Gemüse und Bandnudeln
La Garrigue, Domaine St-Etienne AOP, 2019

Le fromage du buffet / Käse vom Buffet
Amigne de Vetroz, Cave Fin Bec Yvo Mathier, 2020

La surprise pré dessert de Debora
Vordessertüberraschung von Debora

La sphère au chocolat
Brownie, prunes marinées au Porto, crème à la vanille,
glace caramel et jus au chocolat chaud
Die Sphäre von Schokolade
Brownie, mit Portwein marinierte Zwetschgen, Vanillecreme,
Karamelleis und heisse Schoggi Sauce

GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA
jeudi, 5 décembre 2024

