

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

Velouté de panais avec raviolis au chèvre frais et au miel

Pastinakencrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse-Honig Ravioli

Coquilles Saint Jacques, purée de pommes de terre aux truffes et bâtonnets de pomme fruit

Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Apfelstäbchen

Sorbet bergamotte

Bergamotten Sorbet

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

Le fromage du buffet

Käse vom Buffet

La surprise pré dessert de Debora

Vordessertüberraschung von Debora

La sphère au chocolat

***Brownie, prunes marinées au Porto, crème à la vanille,
glace cannelle et jus au chocolat chaud***

Die Sphäre von Schokolade

Brownie, mit Portwein marinierte Zwetschgen, Vanillecreme,

Zimteis und heisse Schoggi Sauce



**GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA,
mercredi, 26 février 2025**

