

Le menu gourmet / Gourmetmenu

L'Amuse-bouche

Ein Gruss aus der Küche

***Variation de tomate avec burrata
Feuilles de basilic et chips de parmesan***
*Variation von der Tomate mit Burrata
Basilikumblätter und Parmesanchips*

Gazpacho de pastèque et de fraise avec des crevettes
Gazpacho von der Wassermelone und Erdbeere mit Crevette

***Coquilles Saint Jacques, purée de pommes de terre aux truffes
et bâtonnets de pomme fruit***
Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Apfelstäbchen

Le sorbet au melon
Melonen Sorbet

***Tranche de steak de veau cuite à basse température à la sauce verte
Mille-feuille de ratatouille et gnocchi de pommes de terre douces***
*Scheibe vom niedergegarten Kalbssteak an grüner Sauce
Millefeuille von Ratatouille und Süsskartoffelgnocchi*

Le fromage du buffet
Käse vom Buffet

La surprise pré dessert de Debora
Vordessertüberraschung von Debora

***La sphère au chocolat
crème et dès de pêche, glace à la crème acidulée et jus chaud de pêche***
*Die Sphäre von Schokolade
Creme und marinierte Würfel von dem Pfirsich, Sauerrahmeis und heisser Pfirsichjus*

***GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA,
jeudi, 27 juin 2024***

