

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

Potage de potiron au lait de coco et ravioli de potiron
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Kürbistravioli
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

Le sorbet aux roses du jardin du Golfhotel
Sorbet von Rosen aus dem Golfhotel Garten

Côtelette de cerf espagnol au jus de gibier
Spätzli maison, chou rouge, pomme Mirza
Kotelette vom spanischen Hirsch an Wildjus
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Apfel Mirza
Château Haut-Cadet 2018

Le fromage du buffet / Käse vom Buffet
Château Rayne-Vigneau 1996

La surprise pré dessert de Debora
Vordessertüberraschung von Debora

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

GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA
jeudi, 3 octobre 2024

