Le menu gourmet */ Gourmetmenu*

L'amuse-bouche
Ein Gruss aus der Küche

Lamelles de suprême de canard fumé
Salade de potimarron rôtie au feta, figues fraîches et granola salé
Streifen von der geräucherten Entenbrust
Salat vom gebratenen kleinen Kürbis mit Feta, frischen Feigen und salzigen Granola

***

Velouté Parmentier avec raviolis aux bolets
Sämige Kartoffelsuppe mit Steinpilz Ravioli

***

Sorbet aux myrtilles
Sorbet von der Heidelbeere

***

Entrecôte de cerf à la sauce Grand-Veneur
Spätzli maison
Mousseline de courge, chou rouge et choux de Bruxelles sautés
Entrecôte vom Hirsch an Wildsauce
Hausgemachte Spätzli, Kürbisschaum, Rotkraut und sautierter Rosenkohl

***

Le fromage du buffet
Käse vom Buffet

***

La sphère au chocolat
Poire rôti à la fève Tonka, crémeux au chocolat 65%,
glace aux amandes, confit de poire et sauce chaud au chocolat
Die Sphäre von Schokolade
Mit Tonkabohne gebratene Birne, 65% Schokoladencreme, Mandeleis,
Kandierte Birne und heisse Schokoladensauce

CHF 119.00

GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA,
Novembre et décembre 2026