

## ***Le menu gourmet / Gourmetmenu***

### ***L'Amuse-bouche***

*Ein Gruss aus der Küche*

***Carpaccio de Gambero Rosso Adriatique  
Gelée de campari, cerises et perles de citron***  
*Carpaccio vom Gambero Rosso aus der Adria  
Campari Gelee, Kirschen und Zitronenperlen*

\*\*\*

***Soupe aux petits pois, à la menthe  
et à la noix de coco avec ravioli au citron et au thym***  
*Erbsen-Minz-Kokos Suppe mit Zitronen-Thymian Ravioli*

\*\*\*

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

\*\*\*

***Sorbet au cassis***  
*Sorbet von schwarzer Johannisbeere*

\*\*\*

***Tranche de veau au jus aux herbes  
Purée de carottes et polenta***  
*Scheibe vom Kalbsrücken an Kräuterjus  
Karottenpürree und  
Polenta*

\*\*\*

***Le fromage du buffet***  
*Käse vom Buffet*

\*\*\*

***La surprise pré dessert de Debora***  
*Vordessertüberraschung von Debora*

\*\*\*

***La sphère au chocolat***  
***Poires, crème vanille et sorbet poire avec jus de mélisse citronnée chaude***  
*Die Sphäre von Schokolade  
Birnen, Vanillecreme und Birnensorbet mit Jus von heisser Zitronenmelisse*



***GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA,  
Juillet 2025***

