

Le menu gourmet / Gourmetmenu

L'Amuse-bouche

Ein Gruss aus der Küche

Crevette géante poêlée au tartare de mangue et céleri

Vinaigrette aux agrumes

Gebratene Riesencrevette mit Mango - Sellerie Tatar

Vinaigrette von Zitrusfrüchten

Crème de betteraves au calamar sauté

Randencremesuppe mit sautiertem Kalmar

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

Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Apfelstäbchen

Le sorbet à l'ananas

Ananas Sorbet

Tranche de steak de veau cuite à basse température à la sauce aux morilles

Risotto à l'ail des ours et asperges

Scheibe vom niedergegarten Kalbssteak an Morchelsauce

Bärlauchrisotto und Spargeln

Le fromage du buffet

Käse vom Buffet

La surprise pré dessert de Debora

Vordessertüberraschung von Debora

La sphère au chocolat, crème de pomme verte, crumble au citron, glace vanille et sauce chaude de pomme épicée

Die Sphäre von Schokolade,

Crème vom grünen Apfel, Zitronen Crumble,

Vanilleeis und heisse und gewürzte Apfelsauce

***GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA,
jeudi, 21 mars 2024***

