

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

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

Jakobsmuscheln mit getrüffelter Kartoffelpüree und Apfelstäbchen

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 surprise pré dessert

Vordessertüberraschung

La sphère au chocolat

***Poire rôtie 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*



GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA

