

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

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 Campari et au pamplemousse

Grapefruit Campari Sorbet

Suprême de poularde «Patte Noire de la Gruyère avec sauce aux morilles

Risotto aux asperges

Poularden Brust «Patte Noire de la Gruyère» mit Morchel Sauce

Spargelrisotto

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

CHF 139.00

GOLFHOTEL Les Hauts de Gstaad & SPA, Mai 2025

