

Le menu gourmet / Gourmetmenu

L'amuse-bouche

Ein Gruss aus der Küche

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et brioche maison

*Gestürzter Kuchen von der Entenstopfleber
mit karamellisierten Äpfeln und hausgemachte Brioche*

Velouté de panais et Sot-l'y-laisse

Pastinaken Cremesuppe mit Sot-l'y-laisse

Sorbet grenade-citron

Sorbet von Granatapfel und Zitrone

Steak de veau double à la sauce au poivre

Risotto au safran et barbe des moines

*Doppeltes Kalbssteak an Pfeffersauce
mit Safranrisotto und Mönchsbart*

Le fromage du buffet

Käse vom Buffet

La sphère au chocolat

***avec crumble à la vanille, glace à la vanille,
crème au caramel salé et jus de pomme chaud***

*Die Sphäre von Schokolade
mit Vanille Crumble, Vanilleglace,
salziger Karamellcreme und heissem Apfelsaft*

GOLFHOTEL, Les Hauts de Gstaad & SPA

