

## Menu du soir

### Notre buffet de salades et spécialités

*Salad and Specialities Buffet*

Petite assiette - *Small plate*

Grande assiette - *Large plate*

### Soupe de carottes au lait de noix de coco et tartare de St. Jacques

*Carrot soup with coconut milk and St. Jacques tartar*

### Saumon d'Ecosse fumé tranché à votre table

*Smoked Scottish salmon sliced at your table*

### Risotto Carnaroli all'onda aux cèpes de la région et au basilic

*Carnaroli risotto all'onda with cepes and basil from the region*

### Bar de ligne en croûte de gros sel marin au fenouil

*Sea Bass baked in sea salt crust and fennel*

CHF

29.-

39.-

28.-

47.-

38.-

180.-

2 pers.

2 people

Y compris service et 8% TVA.

L'origine de nos volailles et viandes : Volaille : Suisse et France / Veau et porc : Suisse / Agneau : Ecosse et France / Bœuf : Suisse / Gibier : Suède et Ecosse

## Plaisirs à la carte

CHF

Tian d'avocat et tomates ramati à la quenelle de Burrata au basilic et aux fines herbes en salade

*Avocado and ramati tomatoes tian with Burrata, basil and herbs salad*

32.-

Cube de foie gras d'oie à la gelée et aigre doux de Granny Smith

*Goose liver jelly cube and Granny Smith sweet & sour jelly*

45.-

Carpaccio de loup de mer mariné au yuzu, émincé d'artichauts et rucola

*Yuzu marinated Sea Bass carpaccio with artichokes and rucola*

49.-

Eventail de homard bleu à la brunoise de légumes, roulade d'avocat et salade pastorale

*Blue lobster fan with vegetables, avocado roll and pastoral salad*

68.-



Tous les poissons et crustacés, selon arrivage, cuisinés selon votre goût

*All fish and seafood, depending on the delivery, can be prepared according to your taste*

prix sur demande

*price on request*

Feuillantine de langoustines mijotées aux graines de sésame toastées au curcuma et à la citronnelle

*Puff pastry with prawn simmered in curcuma sesam seeds and lemongrass*

75.-

Filets de sole du Nord gratinés, homard et asperges

*Gratinated Sole fillets with lobster and asparagus*

68.-

Tranches de turbot du Nord grillé aux artichauts épineux, tomates et petits légumes

*Grilled turbot slices from the North with artichokes, tomatoes and small vegetables*

75.-

Filets de truite arc-en-ciel en vapeur à la mode du Gstaad Palace

*Rainbow trout fillets Gstaad Palace-style*

45.-



Fond d'artichaut à la fricassée de racines de légumes aux chanterelles et aux cèpes au basilic

*Artichoke tips with vegetable roots fricassee and chanterelles and cepes with basil*

38.-

Poussin de France grillé à la diable

*Grilled French Spring chicken Devil style*

47.-

Côte de veau fermier cuite au sautoir, aux fines herbes et au poivre vert

*Farm veal chop with herbs and green pepper*

75.-

Carré d'agneau d'Australie rosé en argile à la gelée de piments d'Espelette aux herbes

*Australian lamb rib with chili jelly and herbs*

2 pers

2 people

140.-

Tournedos de bœuf Simmental rosé, tartine à la moelle et fleur de sel

*Simmental beef tenderloin with bone-marrow and sea salt*

75.-



Fromages frais et affinés de vache, brebis et chèvre de la région et des pays voisins

*Fresh and refined cow, sheep and goat cheeses from the region and neighboring countries*

27.-

Cocotte soufflée à la vanille, au chocolat noir ou au Grand Marnier

*Vanilla, black chocolate or Grand-Marnier soufflé in a cocotte dish (to be ordered in the beginning of your meal)*

2 pers.

2 people

64.-

Petit biscuit au chocolat coulant et framboises, givre à la vanille et crème de Gruyère battue

*Biscuit with melted chocolate, raspberries with vanilla ice-cream and traditional whipped cream*

30.-

Fondant chocolat Guanaja au sorbet cacao, mangue et framboises

*Guanaja chocolate cake with cacao sorbet, mango and raspberries*

27.-

Fraîcheur glacée à la pistache et cube de chocolat à la compote de cerises

*Pistachio ice-cream with chocolate cubes and cherry compote*

27.-