

Menu du soir

Menu du jour

Merci de vous en référer directement à l'un de nos

Maitres d'Hotel du Gstaad Palace pour le menu du jour

Daily menu

Please refer directly to one of our

Gstaad Palace Maître D' for our daily menu

Suggestions du moment

Notre buffet de salades et spécialités

Buffet of our salad and specialties

Servi sur petite assiette - served on a small plate

CHF

29.-

Fines tranches de loup de mer à l'huile de truffes

Thin slices of sea bass with truffled oil and salad pastoral-style

Demi homard d'Atlantique tiède au tartare de saumon

Half of tepid Atlantic lobster with spiced salmon Tatar

Pâté de veau en croûte et foie gras à la truffe noire

Pâté of veal and goose liver with black truffle

Tous les poissons et crustacés, selon arrivage, peuvent être servis

All fishes and seafood, depending on delivery, can be prepared

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

Rainbow trout fillets Gstaad palace-style

Noix de Saint-Jacques rôties aux endives confites

Roasted scallops and endives stuffed with candied oranges

Médailon de loup de mer mijoté aux épices bouillabaisées

Simmered sea bass medallion with bouillabaisse spices

Sole meunière du Nord « petit bateau »

« Petit bateau » Northern sole meuniere

Cœur de céleri-branches aux girolles légèrement gratinées

Heart of stick celery with mildly gratinated egg mushrooms

Dégustation de filet mignon et joue de veau de la région

Local veal fillet and cheek in a crust of citrus fruit

Médallions de foie gras de canard sautés au miel

Sautéed duck liver medallion with honey from Liège and old Liège

Entrecôte de renne suédois rôtie rosée et haché de bœuf

Medium roasted Swedish reindeer entrecôte and minced Brno

Pièce de carré d'Agneau d'Australie aux herbes aromatisées

Piece of Australian lamb loin with savoury herbs in a clay pot