

Hotel Olden Gstaad

LE MENU DE LA ST. SILVESTRE 2021 / 2022

Hors-d'œuvre « Olden »

(Tataki de thon, Homard, Terrine de langoustine, Caviar Osietra, Tartare de bœuf)

Crème « Parmentier » à la truffe d'Alba sur croûton au safran

« Tonnarelli » au ragout de crevettes rouges de Mazara
Crème de burrata et crumble de pistache

Filet de veau cuit entier,
sauce morilles et truffes blanches d'Alba

Pommes mousseline

Bouquet de légumes

Brie de Meaux truffé

Fantaisie des douceurs du Maître Pâtissier

(Petit gâteau au chocolat épissé, crème aux amandes, sauce aux fruits rouges et « Gianduiotto »)

Mignardises « Porte-Bonheur »

Adulte CHF 650.—

Enfant de 10 jusqu'à 12 ans CHF 400.—

Enfant jusqu'à 9 ans CHF 250.—



Hotel Olden Gstaad

LE MENU DE LA ST. SILVESTRE 2021 / 2022

Végétarien

Hors-d'œuvre « Olden »

Salade de lentilles et baby légumes, Parmigiana d'aubergine,
cœur d'artichaut, couscous et légumes asiatiques

Crème parmentière croûtons de pain au safran,
truffes blanches d'Alba

Raviolo d'aubergine avec coulis de tomates jaunes et truffes d'Alba

Filet de turbot, bisque de langoustine,
pommes mousseline et bouquet de légumes

Brie de Meaux truffé

Fantaisie des douceurs du Maître Pâtissier

(Petit gâteau au chocolat épissé, crème aux amandes, sauce aux fruits rouges et « Gianduiotto »

Mignardises « Porte-Bonheur »

Adulte CHF 650.—

Enfant de 10 jusqu'à 12 ans CHF 400.—

Enfant jusqu'à 9 ans CHF 250.—

