



# Weihnachtsmenü

Christmas Menu - Menu de Noël

24.12.2022

Sommet by Martin Göschel

## Amuse bouche

---

**Hausgeräucherter Lachs · Aprikosen Miso · Romana Salat Herz**

**House Smoked Salmon · Apricot Miso · Romaine Lettuce Heart**

Saumon fumé maison · Miso aux abricots · Cœur de salade Romana

---

**Geschäumtes Marronisüppchen · Ente Dumpling**

**Foamed chestnut soup · Duck dumpling**

Potage émulsionné aux marrons · Dumpling de canard

---

**Glasierte Ravioli · Muskatkürbis · Gerösteten Kernen**

**Glazed ravioli · Muscat squash · Roasted seeds**

Raviolis glacés · Courge muscade · Graines grillées

---

**«Rindsfilet Wellington»**

**Blätterteig · Rindsfilet · Glasierter Rosenkohl · Périgord Trüffeljus**

**«Beef Fillet Wellington»**

**Puff pastry · Beef fillet · Glazed Brussels sprouts · Périgord truffle jus**

«Filet de bœuf Wellington»

Pâte feuilletée · Filet de bœuf en pâte feuilletée · Choux de Bruxelles glacés · Jus de truffe du Périgord

---

**Opera Schnitte · Orangeneis · Blattgold**

**Opera slice · Orange ice cream · Gold leaf**

Gâteau Opéra · Glace à l'orange · Feuille d'or

---

**Mignardises**

**CHF 220**

**pro Person (inkl. ein Glas Nyetimber)**

**per person (incl. a glass of Nyetimber)**

**par personne (un verre de Nyetimber compris)**





**THE ALPINA**  
GSTAAD

[thealpinagstaad.ch](http://thealpinagstaad.ch)