



HOTEL · GSTAAD

Propositions de menus pour banquets

Menu 1 **Fr. 41.00**

Consommé Célestine
ou salade verte

Suprême de poulet
Sauce aux champignons à la crème
Papardelle
Légumes de saison

Panna Cotta avec compote maison

Menu 2 **Fr. 44.00**

Bouillon de légumes garni de julienne

Rôti de porc farci aux pruneaux
Jus de veau
Nouilles au beurre
Chou rouge

Mousses de fruits de saison

Menu 3 **Fr. 36.00**

Crème de champignons

Rôti de viande hachée maison
Pomme purée au persil
Carottes

Glace caramel
Crumble et crème chantilly

Menu 4 **Fr. 49.00**

Salade mêlée

Filet de porc rôti
Sauce aux herbes de montagne
Gratin de pommes de terre
Légumes de saison

Mousse au Toblerone noir

Menu 5 **Fr. 56.00**

Salade verte de saison, sauce au choix

Saltimbocca de veau du Saanenland
Sauce au Barolo
Risotto au safran
Courgettes et tomates au thym

Crème brûlée

Menu 6 (pescétarien) **Fr. 49.00**

Salade de mâche „mimosa“ et croûtons

Filets de féra grillés
Sauce au champagne
Risotto aux épinards et fromage de Gstaad

Palette de sorbets

Menu 7 **Fr. 58.00**

Tomates et mozzarella de bufflone
Pesto au basilic

Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes
Jus au romarin
Pommes de terre sautées
Ratatouille

Meringues à la crème double de Gruyere

Menu 8 **Fr. 58.00**

Vitello senza Tonno
Tranches de rôti de veau du Saanenland
Sauce estragon et tomate

Raviolis avec farce de saison

Café glace

Hotel | Restaurant

CH-3780 Gstaad | www.arc-en-ciel.ch | info@arc-en-ciel.ch | Tel. +41 (0)33 748 43 43

Propositions de menus pour banquets

Menu 9 Fr. 88.00

Écrevisses marinées à la vinaigrette au citron
Roquette et parmesan

Consommé de bœuf au sherry

Roastbeef à l'anglaise

Sauce Béarnaise

Pommes Duchesse

Variation de légumes

Carpaccio d'ananas au Marasquin

Glace à la noix de coco

Menu 10 (pescétarien) Fr. 71.00

Carpaccio de betteraves aux filets d'orange

Pignons de pin grillés

Soupe au curry thaï

Filet de sandre poché

Sauce au pinot noir

Choucroute à la crème

Pommes de terre sautées

Mousse au chocolat

Sauce aux fruits

Menu 11 Fr. 90.00

«Alpen»Saumon fumé

Salade de fenouil et blinis

Crème de maïs, crostino

Carré de veau du Saanenland

Bolets de Gstaad

Spätzli

Légumes de saison

Soupe de baies rouges

Glace à la crème acidulée

Menu 12 Fr. 90.00

Terrine de volaille à la sauce au Porto

Steak de filet de bœuf

Jus de veau

Purée de pommes de terre aux truffes

Haricots sautés

Variation de desserts

Menu 13 (végan) Fr. 52.00

Tartare de légumes

Baguette à l'ail

Daal de lentilles rouges

Pain naan

Sorbet pruneaux sur fruits marinés

Menu 14 (végétarien) Fr. 50.00

Salade de légumes marinée

Risotto aux champignons des bois,
mascarpone et herbes fraîches

Mousse de yaourt

Baies



Nous servons ces menus à partir de 8 personnes.

- Sur demande, nous vous soumettons avec plaisir d'autres suggestions.
- Les arrangements floraux sont facturés séparément.
- Nous vous recommandons volontiers les vins appropriés.

Nous considérons le nombre de personnes confirmées 48 heures à l'avance comme le nombre de personnes à facturer, sauf si le nombre de clients est supérieur à celui annoncé.