



HOTEL · GSTAAD

Menuvorschläge

Menu 1 **Fr. 42.00**

Rindskraftbrühe mit Flädli
oder knackiger Blattsalat

Gebratene Pouletbrust
Champignonsrahmsauce
Papardelle
Glasierte Karotten

Panna Cotta mit hausgemachtem Kompott

Menu 2 **Fr. 46.00**

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Alpschwein-Braten gefüllt mit Zwetschgen
Kräftige Bratensauce
Butternudeln
Geschmortes Rotkraut

Café glacé

Menu 3 **Fr. 40.00**

Pilzcrèmesuppe

Hausgemachter Hackbraten (Rind und
Alpschwein)
Petersilien-Kartoffelstock
Rübligemüse

Karamell Glace mit Streussel und Rahm

Menu 4 **Fr. 49.00**

Gemischter Salat

Alpschwein-Filet im Speckmantel
Bergkräutersauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Dunkles Tobleronemousse mit Früchten

Menu 5 **Fr. 56.00**

Rüebli-Ingwer Crèmesuppe

Grilliertes Rindspailard
Sauce Béarnaise
Würzige Kartoffelspalten
Makrtgemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menu 6 **Fr. 59.00**

Saisonsalat mit Sauce nach Wahl

Saltimbocca vom Saanen Kalb
Barolosauce
Safranrisotto
Tomaten-Zuchettigemüse mit Thymian

Crème brûlée

Menu 7 (pescetarisch) **Fr. 53.00**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons

Grillierte Felchenfilets mit Mandelbutter
Fregola Sarda mit Gstaader Bergkäs

Sorbet Variation

Menu 8 **Fr. 58.00**

Tomaten und Büffelmozzarella
Basilikum-Pesto

Lamm Entrecôte in der Kräuterkruste
Rosmarinjus
Schmelzkartoffeln
Ratatouille

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Hotel | Restaurant

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

Bankett-Menuvorschläge

Menu 9 **Fr. 90.00**

Marinierte Flusskrebse an Limettenvinaigrette
 Rucola und Parmesanspäne

 Randensuppe mit Sauerrahm

 Rindsentrecôte am Stück gebraten
 Sauce Bearnaise
 Duchesse Kartoffeln
 Gemüsevariation

 Tarte Tatin auf Karamell-Buttersauce

Menu 10 (pescetarisch) **Fr. 74.00**

Randencarpaccio mit Orangenfilets
 Geröstete Pinienkerne

 Thaicurry-Suppe

 Pochiertes Zanderfilet
 Pinot Noir-Sauce
 Bratkartoffeln
 Rahmsauerkraut

 Schokoladenmousse
 Fruchtsaucenspiegel

Menu 11 **Fr. 86.00**

Geräucherter «Swiss»-Lachs
 Fenchelsalat und Blini

 Maiscrèmesuppe mit Crostino

 Gebratene Wachtel (ohne Knochen)
 Essig-Honig-Jus
 Rotweinrisotto
 Wirsinggemüse

 Rote Beerensuppe mit Sauerrahmglace

Menu 12 **Fr. 92.00**

Geflügelterrinen mit Portweinsauce

 Rindsfiletsteak
 Kalbsjus
 Trüffelkartoffelstock
 Grüne Bohnen

 Dessertvariation

Menu 13 (vegan) **Fr. 53.00**

Gemüsetatar
 Knoblauchbaguette

 Rotes Linsen Daal mit Naanbrot

 Zwetschgensorbet auf marinierten Früchten

Menu 14 (vegetarisch) **Fr. 52.00**

Marinierter Gemüsesalat

 Waldpilzrisotto
 Mascarpone und frische Kräuter

 Joghurtmousse mit Beeren



Diese Menus servieren wir ab 10 Personen.

- Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.
- Blumenarrangements und spezielle Tischdekorationen werden separat verrechnet.
- Gerne empfehlen wir Ihnen zum gewählten Menu die passenden Weine.

Bitte geben Sie uns die definitive Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekannt.
 Ansonsten erlauben wir uns, die Personenanzahl gemäss Bestätigung zu verrechnen.