

Chef's Table
Christian Bertogna +
Alberto Salviato



MARCH 19TH / 6 PM

*Enjoy a culinary evening
with two chefs*



CHRISTIAN
BERTOGNA

Culinary Director
Group Kitchen Chef
Villars Alpine Resort



ALBERTO
SALVIATO

Executive Chef
HUUS Gstaad Hotel

CHEF'S TABLE MENU

CHF 120.–

Ceviche de bar, copeaux de noix de coco, coriandre

Wolfsbarsch-Ceviche mit Kokosflocken und frischem Koriander

Agnolotti maison au cabri confit & olive Taggiasche

Premières asperges vertes, éclats de ricotta salata

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit konfiertem Ziegenfleisch,
Taggiasca-Oliven, ersten grünen Spargeln und Ricotta-Salata-Spänen

Beau rouget de roche en nage d'haricots coco

Nouage de palourdes, tomates fondantes Bellota J5

Rotbarbe in Coco-Bohnen mit Venusmuscheln,
geschmorten Tomaten und Bellota J5

Magret de canard laquée au miel de Gstaad, chou-fleur caramélisé et pomme de terre mille fils au thym citronné

Mit Gstaader Honig glasierte Entenbrust, karamellisierter Blumenkohl
und feine Kartoffelstreifen mit Zitronenthymian

«White passion»

Chocolat ivoire, fruits exotiques, jeunes pousses. Un jeu de textures entre l'onctuosité du chocolat et l'exotisme vif de la mangue

«White Passion»

Ivoire-Schokolade, exotische Früchte. Ein Spiel der Texturen zwischen
zartschmelzender weisser Schokolade und der lebendigen Frische der Mango

Make your reservation at
welcome@huusgstaad.com

There is no place like home
There is no place like HUUS

