

Gourmet-Restaurant

**AZALÉE**

Schönried ob Gstaad



## **EIN RESTAURANT = ZWEI KARTEN**

IM GOURMET-RESTAURANT "AZALÉE" KÖNNEN SIE SICH AUF EINE EXQUISITE AUSWAHL AN RAFFINIERTEN GERICHTEN FREUEN, DIE VON UNSEREM TALENTIERTEN KÜCHENTEAM ZUBEREITET WERDEN. HIER WERDEN DIE FEINSTEN AROMEN UND KULINARISCHEN TECHNIKEN ZELEBRIERT, UM IHNEN EIN UNVERGESSLICHES GESCHMACKSERLEBNIS ZU BIETEN.

UM SICHERZUSTELLEN, DASS JEDER GAST DAS PERFEKTE GERICHT FÜR SEINEN GESCHMACK FINDET, HABEN WIR IM SOMMER EINE ZUSÄTZLICHE AUSWAHL FÜR SIE VORBEREITET. IM AZALÉE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN EINE ERWEITERTE SPEISEKARTE, DIE AUCH EINIGE DER BELIEBTESTEN GERICHTE AUS DEM SAMMY'S RESTAURANT (NUR IM WINTER GEÖFFNET) ENTHÄLT. DIESE KARTE BIETET ETWAS EINFACHERE, ABER DENNOCH KÖSTLICHE GERICHTE.

KOMMEN SIE VORBEI UND ENTDECKEN SIE DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE, DIE WIR FÜR SIE VORBEREITET HABEN. WIR FREUEN UNS AUF SIE.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITTARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE-

## VORSPEISEN

### ENTENLEBERTERRINE MIT PASSIONSFRUCHT-GELÉE

GURKE, RADIESCHEN, LEICHT GESALZENE PREMIER CRU 65°-SCHOKOLADE, BUTTER-BRIOCHE

FR.39

### CEVICHE VOM ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE

AVOCADO, INGWER, CHILI, ROTE ZWIEBELN, GERÖSTETES NUSSBROT

FR.36

### MOZZARELLA VON WASSERBÜFFELN AUS TRAVERS

PHYSALIS, KIRSCHTOMATE, BASILIKUM

FR.32

### SELLERIE-SÜSSKARTOFFEL CRÊPE

FEIGE, THYMIAN, PEKANNÜSSE, PEPERONI, SCHÖNRIEDER BERGKÄSE REZENT

FR.32

## VEGETARISCH

### STEINPILZ-BERGKÄSE RAVIOLI

GETROCKNETE CHERRY-TOMATEN, WEISSES SCHALOTTENKONFIT, KRESSE

VORSPEISE FR.29 / FR.39

### FALAFEL (VEGAN)

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN, HUMMUS, GRÜNER SPARGEL, HASELNUSS

VORSPEISE FR.28 / FR.38

## FISCHGERICHTE UND KRUSTENTIERE

### ZANDERFILETS AUS DEM LAGO MAGGIORE

PFIFFERLINGE, CONFIERTE KIRSCHTOMATEN, SALBEI, KARDAMOM ARANCINI

FR.59

### BIO-LACHSFORELLE VOM FORELLENSSEE IN ZWEISIMMEN

ZITRONENGRAS, SOJA, SESAM, FENCHEL, KARTOFFEL-CROUSTILANT

FR.49

### POSCHIERTER HUMMER

KRUSTENTIER-ESPUMA, KOHLRABI, KAROTTEN, WASABI-MOUSSELINE

VORSPEISE FR.68 / FR.98

## FLEISCHGERICHTE

### LAMM KARREE VON DER ALP OBERE GELTEN

HIMBEER-KRUSTE, LAVENDEL, ZUCKERSCHOTTEN, DINKEL-TAGLIATELLE

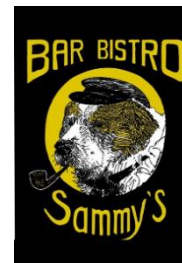
FR.69

### GEBRATENES SIMMENTALER RINDS-ENTRECÔTE

ZITRONENJUS, GEFÜLLTE SCHALOTTEN, AUBERGINE, KARTOFFELTERRINE 2.0

180 GR. FR.65 / 250 GR. FR.81

# DIE SAMMY'S KARTE



## VORSPEISEN

**GRÜNER SALAT VOM BAUERNHOF DANIEL VON SIEBENTHAL IN SAANEN**  
NÜSSE, SPROSSEN

FR.16

**BUNT GEMISCHTER SALAT VOM BAUERNHOF DANIEL VON SIEBENTHAL IN SAANEN**  
NÜSSE, SPROSSEN

FR.19

**HAUS-MARINIERTER, VON DER BUURE METZG GERÄUCHERTER SCHOTTISCHER LACHS**  
SCHÖNRIEDER DOPPELRAHM, MEERRETTICH, SCHNITTLAUCH, ROTE ZWIEBELN, TOAST

VORSPEISE FR.32 / FR.42

**SIMMENTALER RINDS-TARTAR «ALPENROSE»**  
MIT TOAST ODER POMMES FRITES

VORSPEISE FR.32 / FR.42

## VEGETARISCH

**HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN**  
SOJA, SESAM-INGWER GEMÜSE

VORSPEISE FR.28 / FR.38

**KNUSPRIGE BERNER RÖSTI**  
ALP-RACLETTE KÄSE UND SPIEGELEI VOM ZELLER-EI / MIT SCHINKEN

MIT SCHINKEN FR.29 / FR.24

## FLEISCHGERICHTE UND GEFLÜGEL

**EINHEIMISCHES STUBENKÜCKEN**  
ERFRISCHENDE FÜLLUNG, GURKEN, MANGO, JOGHURT, COUSCOUS

FR.48

**SIMMENTALER KALBSGESCHNETZELTES**  
MIT EINHEIMISCHEN STEINPILZEN, KNUSPER-RÖSTI, BUNTES GEMÜSE

FR.52

**DESSERTS****BROMBEER CLAFOUTIS**

BROMBEERSORBET, LAVENDEL, PRALINE

FR.24

**YUZU-ESPRESSO TARTELETTE**

HONIG-BUTTERMILCH-EIS, MUSKAT

FR.26

**VARIATION VON DER RUBY SCHOKOLADE**

HIMBEERE, MANDELN

FR.26

**WEINBERG-PFIRSISCH COLONEL**

SCHWEICHER PFIRSISCH-BRAND

FR. 22

**KÄSEAUSWAHL AUS DER REGION VOM WAGEN**

HAUSGEMACHTES FRÜCHTEBROT

FR.20/FR.26

**SAMMY'S DESSERTS****COUPE DÄNEMARK**

FR.20

**EISKAFFEE «ALPENROSE»**

FR.18

**MANGO STICKY RICE**

KOKOSNUSS / SCHWARZER PFEFFER

FR.22

**EIS**

PRO KUGEL FR.6

BOURBON-VANILLE

MOKKA

KOKOS-INGWER

NOUGAT

BUTTERMILCH-HONIG

**SORBETS**

MANGO-PFEFFER

GURKE-LIMETTE

PFIRSICH

HIMBEER

BROMBEER



## **EIN PAAR ZEILEN ÜBER UNS.**

### **DIE KÜCHE.**

SEIT ÜBER 30 JAHREN VERWÖHNT CHEFKOCH MICHEL VON SIEBENTHAL SEINE GÄSTE AUF HÖCHSTEM NIVEAU. MIT SEINER LEIDENSCHAFT FÜR DAS KOCHEN ZAUBERT ER EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE AUF DEN TELLER.

SEIT 5 JAHREN STEHT IHM SOUS-CHEF JOHANNES KRATZ AUS DEM MALERISCHEN MOSELGEBIET IN DEUTSCHLAND ZUR SEITE. GEMEINSAM BILDEN SIE EIN UNSCHLAGBARES TEAM, DAS EINE PERFEKTE SYMBIOSE AUS TRADITION UND INNOVATION VERKÖRPERT. JOHANNES HAT SICH BEREITS MIT DER ZWEITEN MENÜKARTE ALS BEGABTER AUTOR BEWIESEN UND BRINGT FRISCHE IDEEN UND KULINARISCHE RAFFINESSE IN DAS RESTAURANT EIN.

### **DER SERVICE.**

IM AZALÉE ERWARTET SIE ABER NICHT NUR KÖSTLICHES ESSEN, SONDERN AUCH EINE HERZLICHE UND AUTHENTISCHE GASTFREUNDSCHAFT, DIE VON DEN DAMEN DES HAUSES, CAROLE UND YASMIN MIT IHREM TEAM, VERKÖRPERT WIRD.

### **DER WEIN.**

BESONDERS STOLZ SIND WIR AUF CAROLE'S BEEINDRUCKENDE WEINKARTE, DIE ZU DEN SCHÖNSTEN IM SAANENLAND GEHÖRT. MIT GROSSER SORGFALT UND LEIDENSCHAFT HAT SIE EINE ERLESENE AUSWAHL AN WEINEN ZUSAMMENGESTELLT, DIE PERFEKT ZU UNSEREN KULINARISCHEN KREATIONEN PASSEN. OB SIE EIN WEINLIEBHABER SIND ODER EINFACH NUR EINEN EXQUISITEN TROPFEN GENIESSEN MÖCHTEN, CAROLE WIRD IHNEN MIT IHREM FACHWISSEN UND IHRER BEGEISTERUNG FÜR WEIN GERNE BERATEND ZUR SEITE STEHEN.

### **GUT ZU WISSEN.**

IM AZALÉE WIRD GROSSEN WERT AUF DIE VERWENDUNG REGIONALER PRODUKTE UND NACHHALTIGES ARBEITEN GELEGT. ES WERDEN KURZE LIEFERWEGE BEVORZUGT. DAS RESTAURANT ENGAGIERT SICH FÜR UMWELTBEWUSSTES HANDELN, UM IHNEN NICHT NUR UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK, SONDERN AUCH EIN GUTES GEWISSEN ZU BIETEN.

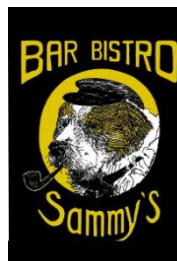
TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DES AZALÉE UND ERLEBEN SIE UNVERGESSLICHE GAUMENFREUDEN IN EINEM PERSÖNLICHEN UND LIEBEVOLL GEFÜHRTEN RESTAURANT.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITTARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE-

Gourmet-Restaurant

**AZALEE**

Schönried ob Gstaad



**PRODUKTE-HERKUNFT**

RIND:	SIMMENTAL, SCHWEIZ
KALB:	SIMMENTAL, SCHWEIZ
LAMM:	LAUENEN, SCHWEIZ
STUBENKÜCKEN:	AARGAU, SCHWEIZ
ENTE:	FRANKREICH
HUMMER:	USA
ZANDER:	TESSIN, SCHWEIZ
LACHS-FORELLE:	ZWEISIMMEN, SCHWEIZ
MILCHPRODUKTE:	MOLKEREI SCHÖNRIED
GEMÜSE UND FRÜCHTE:	SCHMID, SAANEN
(HERKUNFT WANN IMMER MÖGLICH SCHWEIZ)	

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITTARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE-