

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Sommer Salat

Summer salad

Salade d'été

13.-

Spargelsuppe – pochiertes Gstaader Ei - Bärlauchöl

Asparagus soup – poached Gstaad egg - wild garlic oil

Soupe d`asperges – œuf poché de Gstaad - huile d'ail des ours

19.-

Spargelsalat - marinierter Schottischer Lachs - Sauerrahm

Asparagus salad - pickled Scottish salmon – sour cream

Salade d'asperges - saumon écossais mariné - crème aigre

36.-

Thunfisch Tatar – grüne Mango – Avocado – Süsskartoffel

Tatar of tuna fish – green mango – avocado – sweet potato

Tartare de thon - mangue verte - avocat - patate douce

42.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot

Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread

Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-

Hauptgang/Main course 180g 49.-

Mit Bärner Frites 6.-

Hausgemachte Frischkäse Ravioli – frische Morcheln – Spargel

Homemade fresh cheese ravioli – fresh morels – asparagus

Ravioli fromage frais fait maison – morilles fraîches – asperges

1/2 Portion 44.-

1/1 Portion 59.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken

Simmental Veal escalope – lukewarm potato salad with cucumbers

Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède avec concombres

49.-

Simmentaler Kalbssteak – Spargel - Kartoffelpüree – frische Morcheln - Kalbsjus

Simmental veal steak – asparagus – potatoe puree – fresh morels – veal gravy

Simmental steak de veau – asperges – purée de pommes de terre - morilles fraîches

69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Samosa – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – samosa – asian gravy

Simmental entrecôte de boeuf - légumes asiatiques – samosa - jus asiatique

56.-

Ganze Französische Royal Taube - Gemüse – Linsen - Sellerie Püree

Whole French royal pigeon - vegetables – lentils - celery puree

Pigeon Royal Français entier – légumes - lentilles - purée de céleri

64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganzer St. Pierre «Wildfang» - Mediterranes Gemüse – Sauce Vierge

Whole John Dory «Wild caught» turbot filet – mediterranean vegetables – sauce vierge

Saint Pierre entier «sauvage» – légumes méditerranéens – sauce vierge

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

148.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Birnensorbet – Vieille poire «Rössli»

Homemade pear sorbet – pear brandy «Rössli»

Sorbet aux poires – Vieille poire «Rössli»

19.-

Erdbeere – Rhabarber – Löffelbuisquit – Mascarpone - Sorbet

Strawberry - rhubarb - sponge finger - mascarpone - sorbet

Fraise - rhubarbe - buisquit à la cuillère - mascarpone - sorbet

21.-

Warme Apfeltarte – Hausgemachtes Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – homemade vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes chaude – glace à la vanille fait maison – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Haselnuss

Sorbet:

Zitrone

Birne

Erdbeere-Rhabarber

Zartbitter Schokolade

Käsevariation – Quitte – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince – homemade fruit-nut bread

Variation au fromage – coing - pain aux fruits et aux noix fait maison

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.