

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Sommersalat aus Gstaad
Summer salad from Gstaad
Salade d'été de Gstaad
12.-

Thai Curry Suppe – Crevette
Thai Curry soup – shrimp
Soupe thaï curry – crevettes
19.-

Burrata - Tomaten – Avocado – Rucola
Burrata – tomatoes – avocado - rocket
Burrata – tomates – avocat - roquette
28.-

Sashimi vom Schottischen Lachs - Gurke – Fenchel - Sauerrahm
Sashimi from Scottish salmon - cucumber – fennel – sour cream
Sashimi de saumon Écossais – concombre – fenouil – crème aigre
34.-

Tataki vom Thunfisch – japanische Kräutersauce – Stangensellerie - Garten Kresse
Tuna tataki – japanese herb sauce – stalk celery – garden cress
Tataki de thon - sauce aux herbes japonaise - céleri en branches – cresson de jardin
42.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – Salat Bouquet – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» – salad bouquet – toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» – bouquet de salade - pain grillé

Vorspeise/Starter	80g	28.-
Hauptgang/Main course	180g	48.-

Hausgemachte Gnocchi – Pfifferlinge - Kräuter
Homemade gnocchi – chanterelle – herbs
Gnocchi fait maison – chanterelle – fines herbes

1/2 Portion	32.-
1/1 Portion	44.-

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 – Gemüse – Blumenkohlpüree – Pfifferlinge - Kalbsjus
Simmental veal steak – vegetables – cauliflower puree – chanterelle – veal gravy

Simmental steak de veau – légumes – purée de chou-fleur – chanterelle – jus de veau
68.-

Simmentaler Kalbskotelett – Gemüse - Blumenkohlpüree – Pfifferlinge - Kalbsjus
Simmental veal chop – vegetables - cauliflower puree – chanterelle – veal gravy

Simmental côte de veau – légumes - purée de chou-fleur – chanterelle – jus

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

144.-

Simmentaler Entrecôte - Asiatisches Gemüse – Samosa – Asia Jus

Simmental entrecôte - asian vegetables – samosa – asian jus

Simmental entrecôte - légumes asiatiques – samosa - jus asiatique
54.-

Französischer Sisteron Lammrücken – Artischocken – Zucchini - Bohnen

French Sisteron lamb rack – artichoke – courgetti - beans

Selle d`agneau de Sisteron – artichaut – courgettes - haricots

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

148.-

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 34.-

2 Forellen 54.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlor

Café glacé

Mini 8.-

Gross 12.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Himbeer Sorbet – Himbeerbrand

Homemade raspberry sorbet – raspberry brandy

Sorbet à la framboise fait maison – eau de vie de framboise

19.-

Trifle «Rössli» - Erdbeere – Rhabarber – Mandeln Espuma – Yoghurteis

Trifle «Rössli» - strawberries – rhubarb – almond espuma – yoghurt ice cream

Trifle «Rössli» - fraise – rhubarbe - espuma aux amandes - glace au yaourt

21.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double

22.- 20 min

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Pistazie

Tonkabohne

Yoghurt

Sorbet:

Zitrone

Zartbitter Schokolade

Himbeere

Käsevariation aus der Schweiz – Quitte

Suisse cheese variation – quince

Variation au fromage suisse - coing

19.-

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