

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Gstaader Salat
Gstaad salad
Salade de Gstaad
13.-

Karotten–Ingwer Suppe - Crevette
Carotte–ginger soup - shrimp
Soupe de carottes et de gingembre - crevettes
24.-

Bretonische Artischocken – Cima di rapa – Tomaten - Zitrone
Breton Artichokes – broccoli rabe – tomatoes – lemon
Artichauts de Bretagne – broccoli rave - tomates - citron
32.-

Marinierter Schottischer Lachs – Fenchel – Yoghurt – Meerrettich
Marinated scottish salmon - fennel- yoghurt - horseradish
Saumon écossais mariné – fenouil - yogourt - raifort
36.-

Sashimi & Tatar vom Blue Fin Thunfisch – Avocado – Wakame Salat – Wasabi - Soja
Blue fin tuna sashimi & tatar - avocado - wakame salad - wasabi - soya
Sashimi & Tartare de thon Blue Fin - avocat - salade de wakamé - wasabi - soja
42.-

Grillierte Octopus - Kapern - Oliven - Fenchel – Bohnen
Grilled octopus - capers - olives - fennel - beans
Poulpe grillé - câpres - olives - fenouil - haricots
36.-

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 – Burrata – Tomaten – Basilikum
Homemade fresh cheese ravioli – burrata – tomatoes - basil
Raviolis au fromage frais faits maison – burrata – tomates – basilic

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 – Karottenpüree – Pfifferlinge – Karotten – Kalbsjus
Simmental veal steak - carrots purée - chanterelles - carrots - veal jus
Simmental steak de veau - purée de carottes - chanterelles - carottes - jus de veau
69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus
Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy
Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique
56.-

Ganze Französische Royal Taube – Linsen – Kartoffelpüree – Gemüse - Pfifferlinge
French royal pigeon – lentils – mashed potatoes – vegetables - chanterelle
Pigeon royal français – lentilles - purée de pommes de terre – légumes - chanterelles
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.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat
Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach
Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard
69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Zwetschgen Sorbet – Vieille prune «Rössli»

Homemade plum sorbet – vieille prune brandy «Rössli»

Sorbet aux prunes – *eau de vie de vieille prune «Rössli»*

23.-

Pavlova – Birne – Mascarpone – Tonkabohnen Eis – Doppelrahm

Pavlova - pear - mascarpone - tonka bean ice cream - double cream

Pavlova - poire - mascarpone - glace fève tonka - double crème

23.-

Warme Zwetschgentarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Warm plum tart – vanilla ice-cream - double cream

Tarte aux pruneaux chaude - glace à la vanille - double crème

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Pistazie

Sorbet:

Zitrone

Birne

Zwetschge

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.