

TEMPTING BITES

each 9.50 CHF

Meatballs in a spicy tomato sauce
Boulettes de viande à la sauce tomate piquante

Fried zucchini sticks
Courgettes en allumettes

Fresh vegetable sticks with herbal sour cream
Crudités et crème fraîche aux herbes

Bruschetta with tomatoes, olive oil, basil and garlic
Bruschetta aux tomates, à l'huile d'olive, ail et basilic frais

Sweet potato chips, guacamole, chili and lime
Chips de patate douce, guacamole, chili et citron vert

STARTERS

- Prawn Cocktail -

Tiger prawns in a cocktail sauce, shredded lettuce, avocado and horseradish
Martini de crevettes géantes, laitue en chiffonnade, avocat, raifort et sauce cocktail

28 CHF

- Gstaad Egg -

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chive
L'œuf de Gstaad poché sur lit d'épinards, sauce hollandaise et ciboulette

22 CHF

Truffle 28 CHF

- Terrine De Foie Gras -

Home made duck liver, mango chutney and warm brioche
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de mangue, brioche tiède

38 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio, with truffle mayonnaise and parmesan
Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la truffe et parmesan

36 CHF

- Crispy Tuna Tartare -

Tuna tartare with crunchy wasabi nuts, guacamole and yakitori sauce
Tartare de thon avec noix croquantes au wasabi, guacamole et sauce yakitori

34 CHF

- Beef Salad -

Slow cooked beef salad served with eggs, red onions and pumpkin seeds
Salade de bœuf cuit lentement, œuf dur, oignons rouge et graines de courge

28 CHF

SALADS

- Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette
Haricots verts, fèves, avocat et pois avec une vinaigrette aux herbes

22 CHF

- Warm Goat Cheese Salad -

Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing
Fromage de chèvre chaud, pousses d'épinard, pignons de pin grillés et vinaigrette miel-piment-moutarde

28 CHF

- Spezie Rara -

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts
Tomates «specie rara» au pesto de basilic, mozzarella de bufflonne et pignons de pin

26 CHF

- Burrata Italiana -

Whole burrata, peach, chili and lemon olive oil
Burrata entière, pêche de vigne, petits piments, et huile de citron

28 CHF

SOUPS

The original Vichyssoise served cold
La soupe Vichyssoise froide

20 CHF

Refreshing Bloody Mary Gazpacho
Bloody Mary gazpacho rafraîchissant

20 CHF

PASTA & RISOTTO

- From the Forest -

Papardelle with wild cèpes
Papardelles aux cèpes des bois

32 CHF

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque
Taglierini à l'encre de seiche, homard et sa bisque

58 CHF

- Rigatoni Burrata -

Rigatoni with dried tomatoes, burrata, bacon, basil and parmesan
Rigatoni aux tomates confites, burrata, lard, basilic et parmesan

28 CHF

- Summer Risotto -

Local farm summer vegetable risotto
Risotto aux légumes d'été des fermes locales

34 CHF

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Brown-butter pan-fried Dover sole with spinach
Sole poêlée au beurre brun et épinards

72 CHF

- Daily Catch -

Fresh whole fish
Poisson entier selon arrivage

per 100 g

- Le Grand Burger -

Succulent Beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, cucumber, BBQ sauce and French fries
Savoureux hamburger, Gruyère, lard, tomate, oignon rouge, concombre, sauce BBQ et pommes frites

38 CHF

MEAT & POULTRY

- Lamb Rogan Josh -

A succulent, spicy and slow cooked lamb curry
Un succulent curry d'agneau épicé et cuit lentement

42 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Emincé de veau en sauce crémeuse aux champignons et rösti

58 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled chicken paillard with root vegetables
Paillard de poulet avec légumes-racines

42 CHF

1 KG CÔTE DE BOEUF – FOR 2

Magnificent Simmental beef chop
Magnifique côte de bœuf du Simmental

164 CHF (45 minutes)

SIDE DISHES

French fries
Pommes frites

each 9.50 CHF

Cucumber salad
Salade de concombre

Bacon bit mashed potatoes
Purée de pommes de terre au lard

Summer vegetables from local farmers
Légumes d'été des fermes locales

Rösti

Ratatouille