

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 and basil
Bruschetta aux tomates, à l'huile d'olive, ail et basilic

Sweet potato crisps, 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

with truffle 28 CHF

- Terrine De Foie Gras -

Home made duck liver, fig chutney, port wine jelly and warm brioche
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues, gelée au Porto et 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 -

Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce
Tartare de thon croquant avec guacamole et sauce yakitori

34 CHF

- Beetroot -

Warm beetroot with cranberry and coffee butter
Beteraves tièdes aux aireilles rouges et beurre au café

24 CHF

SALADS

- Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrettee
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

- Specie Rara -

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

26 CHF

with burrata 32 CHF

- The Nüssli -

Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons
Salade doucette au lard croustillant, œuf de caille, radis et croûtons

22 CHF

SOUPS

White tomato cream soup
Soupe blanche de tomate à la crème

20 CHF

Grisons' barley soup
Potage à l'orge des Grisons

20 CHF

PASTA & RISOTTO

- Oxtail Ragout -

Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney
Pappardelle au ragoût de queue de bœuf et oignon confit

38 CHF

- Black Lobster -

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

58 CHF

- Ravioli Tomme Fleurette -

Ravioli filled with Tomme Fleurette and spring onions
Ravioli farcis à la Tomme Fleurette et oignons de printemps

38 CHF

- Truffle Risotto -

White truffle risotto with egg yolk
Risotto à la truffe blanche et jaune d'œuf

48 CHF

extra truffle 9 CHF/g

MEAT / FISH / POULTRY

- Lamb Chops -

Grilled lamb chops with green beans and pommes boulangère
Côtelettes d'agneau grillées aux haricots verts et pommes boulangère

56 CHF

- Tuna Steak -

Tuna steak with wasabi and crispy wok vegetables
Steak de thon, wasabi et légumes croquants au wok

54 CHF

- Chicken Paillard -

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

42 CHF

CHÂTEAUBRIAND – FOR 2

Châteaubriand with bearnaise sauce and potato gratin
Châteaubriand, sauce béarnaise et gratin de pommes de terre

164 CHF (45 minutes)

SIDE DISHES

French fries
Pommes frites

each 9.50 CHF

Carrot-orange salad
Salade de carotte et orange

Bacon bit mashed potatoes
Purée de pommes de terre au lard

Local farmer's seasonal vegetables
Les légumes de saison des fermiers locaux

Rösti

Ratatouille

TEMPTING BITES	
each 9.50 CHF	
Meatballs in a spicy tomato sauce <i>Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce</i>	Bruschetta with tomatoes, olive oil and basil <i>Bruschetta mit Tomaten , Olivenöl und Basilikum</i>
Fried zucchini sticks <i>Frittierte Zucchinistäbchen</i>	
Fresh vegetable sticks with herbal sour cream <i>Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Sauerrahmdip</i>	Sweet potato crisps, guacamole, chili and lime <i>Süsskartoffelchips, Guacamole mit Chili und Limette</i>

STARTERS	
- Prawn Cocktail -	- Beef Carpaccio -
Tiger prawns in a cocktail sauce, shredded lettuce, avocado and horseradish <i>Riesengrevetten, Cocktailsauce, Kopfsalatstreifen, Avocado und Meerrettich</i>	Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan <i>Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan</i>
28 CHF	36 CHF
- Gstaad Egg -	- Crispy Tuna Tartare -
Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chive <i>Pochiertes Gstaader Ei auf Spinatbett, Sauce Hollandaise und Schnittlauch</i>	Crunchy tuna tartare with guacamole and yakitori sauce <i>Knackiges Thunfischtartar mit Guacamole und Yakitori Sauce</i>
22 CHF	34 CHF
- Terrine De Foie Gras -	- Beetroot -
Home made duck liver, fig chutney, port wine jelly and warm brioche <i>Hausgemachte Entenleber mit Feigen-Chutney, Portweingelee und warmem Brioche</i>	Warm beetroot with cranberry and coffee butter <i>Lauwarme Randen mit Preiselbeeren und Kaffeebutter</i>
38 CHF	24 CHF

SALADS	
- Health Booster -	- Specie Rara -
Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrettee <i>Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Erbsen mit Kräuter-Vinaigrette</i>	Heirloom tomatoes «specie rara» with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts <i>Tomaten «spezie rara» mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Pinienkernen</i>
22 CHF	26 CHF
	with burrata 32 CHF

- Warm Goat Cheese Salad -	- The Nüssli -
Melted goat cheese, baby spinach, roasted pine nuts and honey-chili-mustard dressing <i>Geschmolzener Ziegenkäse, Baby-Spinat, geröstete Pinienkerne und Honig-Chili-Senf Dressing</i>	Lamb's lettuce with bacon, quail egg, radish and croutons <i>Nüsslisalat mit Speck, Wachtelei, Radieschen und Croutons</i>
28 CHF	22 CHF

SOUPS	
White tomato cream soup <i>Weisse Tomatencremesuppe</i>	Grisons‘ barley soup <i>Bündner Gerstensuppe</i>
20 CHF	20 CHF

PASTA & RISOTTO	
- Oxtail Ragout -	- Ravioli Tomme Fleurette -
Pappardelle, oxtail ragout and onion chutney <i>Pappardelle, Ochsenchwanzragout und Zwiebelconfit</i>	Ravioli filled with Tomme Fleurette and spring onions <i>Ravioli gefüllt mit Tomme Fleurette und Frühlingszwiebeln</i>
38 CHF	38 CHF
- Black Lobster -	- Truffle Risotto -
Black sepia taglierini with lobster and its bisque <i>Schwarze Sepia Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque</i>	White truffle risotto with egg yolk <i>Risotto mit Eigelb und weissem Trüffel</i>
58 CHF	48 CHF
	extra truffle 9 CHF/g

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Brown-butter pan-fried Dover sole with spinach
Gebratene Seezunge, Nussbutter und Blattspinat

78 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with Rösti
Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

58 CHF

- Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère, bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries
Saftiger Hamburger mit Gruyère, Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites

38 CHF

MEAT / FISH / POULTRY
- Lamb Chops -
Grilled lamb chops with green beans and pommes boulangère <i>Grillierte Lammkoteletts mit grünen Bohnen und Bäckerin-Kartoffeln</i>
56 CHF
- Tuna Steak -
Tuna steak with wasabi and crispy wok vegetables <i>Thunfischsteak mit Wasabi und knackigem Gemüse aus dem Wok</i>
54 CHF
- Chicken Paillard -
Grilled chicken paillard with root vegetables <i>Grilliertes Paillard vom Huhn mit Wurzelgemüse</i>
42 CHF

CHÂTEAUBRIAND – FOR 2

Châteaubriand with bearnaise sauce and potato gratin
Châteaubriand, mit Béarnaise-Sauce und Kartoffelgratin

164 CHF (45 minutes)

SIDE DISHES	
each 9.50 CHF	
French fries <i>Pommes Frites</i>	Carrot-orange salad <i>Karotten-Orangensalat</i>
Bacon bit mashed potatoes <i>Kartoffelpüree mit Speck</i>	Local farmer's seasonal vegetables <i>Saisonales Gemüse vom einheimischen Bauern</i>
Rösti	Ratatouille