

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 on a bed of shredded lettuce, avocado and horseradish
Martini de crevettes géantes sur un lit de laitue en chiffonnade, avocat, raifort et sauce cocktail

28 CHF

- Gstaad Egg -

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

22 CHF truffle 28 CHF

- Terrine de Foie Gras -

Home-made duck liver with peach compote, raspberry jelly, rose pepper and warm brioche
Terrine de foie gras de canard maison accompagnée d'une compote de pêche et gelée de framboise. 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

- Salmon Tartare -

Salmon tartare with lime, wasabi and ginger
Tartare de saumon avec citron vert, wasabi et gingembre

28 CHF

- Artichoke -

Whole artichoke with tomato-olive vinaigrette and sauce rouille
Un artichaut entier, vinaigrette à l'olive et tomate et sauce rouille

24 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

- Quinoa Salad -

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Salade de quinoa, courgettes, menthe et pomme verte

24 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 burrata 32 CHF

- Polpo e Patate -

Luke warm octopus salad with lemon, celery and olive oil
Salade de poulpe tiède au citron, céleri et huile d'olive

28 CHF

SOUPS

Vichyssoise
Cold potato leek soup
Soupe froide aux pommes de terre et poireaux

20 CHF

Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andalou

22 CHF

PASTA & RISOTTO

- Luganighette e Cavolo riccio -

Rigatoni with Luganighette and steamed kale
Rigatoni aux Lughanighette et kale étuvé

26 CHF

- Black Lobster -

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

58 CHF

- Sommer Risotto -

Risotto with summer vegetables
Risotto aux légumes d'été

34 CHF

- Porcini e Pecorino -

Fresh boletus and Pecorino cheese ravioli with beurre blanc
Raviolis farcis au bolets et Pecorino, beurre blanc

38 CHF

THE CHEF SUGGESTS

- The Absolut Tender -

A juicy 300g filet steak served with green pepper, bearnaise and garlic-chilli-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
Un juteux filet mignon de 300gr, sauce au poivre vert, sauce béarnaise et mayonnaise à l'ail, accompagné de pommes frites bernoises

75 CHF

- Brown Butter Dover Sole -

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

78 CHF

- Le Grand Burger -

Succulent beefburger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomato, red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries
Savoureux hamburger au Gruyère (ou fromage Raclette), lard, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce BBQ et pommes frites

38 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Zürcher Geschnetzeltes -

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

58 CHF

- Tuna Steak -

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

54 CHF

- Maispoularde -

Poached corn-fed chicken breast with green peas, green asparagus, spring onion and chanterelles
Blanc de poularde poché, petits pois, asperges vertes, oignons printaniers et chanterelles

36 CHF

RACK OF LAMB FOR 2

Whole rack of lamb in a herb crust served with pommes boulangère, green beans and tomato Provençale
Un rack entier d'agneau en croûte aux pommes boulangère, haricots verts et tomates provençale

106 CHF

SIDE DISHES

each 9.50 CHF

Rösti
Fried sweet potatoes
Patates douces frites

Asian style vegetables
Légumes à l'asiatique

Ratatouille
Carrot-orange salad
Salade de carotte et orange

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

TEMPTING BITES

each 9.50 CHF

Meatballs in a spicy tomato sauce
Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

Fried zucchini sticks
Frittierte Zucchini-Stäbchen

Fresh vegetable sticks with herbal sour cream
Knackige Gemüsesticks mit Kräuter-Sauerrahmdip

Bruschetta with tomatoes, olive oil and basil
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

Sweet potato crisps, guacamole, chili and lime
Süßkartoffelchips, Guacamole mit Chili und Limette

STARTERS

- Prawn Cocktail -

Tiger prawns in a cocktail sauce on a bed of shredded lettuce, avocado and horseradish
Riesencrevetten an Cocktailsauce auf einem Bett von Kopfsalatstreifen, Avocado und Meerrettich

28 CHF

- Gstaad Egg -

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, Hollandaise sauce and chives
Pochiertes Gstaader Ei auf Spinatbett, Sauce Hollandaise und Schnittlauch

22 CHF

truffle 28 CHF

- Terrine de Foie Gras -

Home-made duck liver with peach compote, raspberry jelly, rose pepper and warm brioche
Hausgemachte Entenleberterrinen mit Pfirsich-Kompott, Himbeergelee und warmer Brioche

38 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise and parmesan
Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan

36 CHF

- Salmon Tartare -

Salmon tartare with lime, wasabi and ginger
Lachstartar mit Limette, Wasabi und Ingwer

28 CHF

- Artichoke -

Whole artichoke with tomato-olive vinaigrette and sauce rouille
Ganze Artischocke mit Tomaten-Olivenvinaigrette und Sauce Rouille

24 CHF

SALADS

- Health Booster -

Green beans, broad beans, avocado and peas with a herbal vinaigrette
Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Erbsen mit Kräuter-Vinaigrette

22 CHF

- Specie Rara -

Heirloom tomatoes «specie rara» with basil pesto, buffalo mozzarella and pine nuts
Tomaten «specie rara» mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Pinienkernen

26 CHF

burrata 32 CHF

- Quinoa Salad -

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Quinoa-Salat mit Zucchini, Minze und grünem Apfel

24 CHF

- Polpo e Patate -

Luke warm octopus salad with lemon, celery and olive oil
Warmer Oktopus-Salat mit Zitrone, Sellerie und Olivenöl

28 CHF

SOUPS

Vichyssoise
Cold potato leek soup
Kalte Kartoffel-Lauchsuppe

20 CHF

Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andaluz
Gazpacho Andalusische Art

22 CHF

PASTA & RISOTTO

- Luganighette e Cavolo riccio -

Rigatoni with Luganighette and steamed kale
Rigatoni mit Luganighette und gedämpftem Federkohl

26 CHF

- Sommer Risotto -

Risotto with summer vegetables
Risotto mit Sommergemüse

34 CHF

- Black Lobster -

Black sepia tagliolini with lobster and its bisque
Schwarze Tintenfisch-Tagliolini mit Hummer und Bisque

58 CHF

- Porcini e Pecorino -

Fresh boletus and Pecorino cheese ravioli with beurre blanc
Gstaader Steinpilz-Pecorino Ravioli an Beurre blanc

38 CHF

THE CHEF SUGGESTS

- The Absolut Tender -

A juicy 300g filet steak served with green pepper, bearnaise and garlic-chili-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
Saftig zartes Rindsfilet (300g) serviert an grüner Pfeffersauce, Bearnaisesauce und Knoblauch-Chili Mayonnaise, begleitet von Bärner Frites

75 CHF

- Brown Butter Dover Sole -

Brown-butter pan-fried Dover sole with spinach
Gebatene Seesunge, Nussbutter und Blattspinat

78 CHF

- Le Grand Burger -

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

38 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Zürcher Geschnetzeltes -

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

58 CHF

- Tuna Steak -

Tuna steak with wasabi and crispy wok vegetables
Thunfischsteak mit Wasabi und knackigem Gemüse aus dem Wok

54 CHF

- Maispoularde -

Poached corn-fed chicken breast with green peas, green asparagus, spring onion and chanterelles
Pochierte Maispouardenbrust mit Erbsen, grünem Spargel, Frühlingszwiebeln und Eierschwämmli

36 CHF

RACK OF LAMB FOR 2

Whole rack of lamb in a herb crust served with pommes boulangère, green beans and tomato Provençale
Ganzes Lammkarree mit einer zarten Kräuterkruste begleitet von Pommes Boulangère, grünen Bohnen und Tomaten Provençale

106 CHF

SIDE DISHES

each 9.50 CHF

Rösti

Fried sweet potatoes
Frittierte Süßkartoffeln

Asian style vegetables
Asiatisches Wokgemüse

Ratatouille

Carrot-orange salad
Karotten-Orangensalat

Local farmer's seasonal vegetables
Saisonales Gemüse vom einheimischen Bauern