

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Gstaader Sommersalat

Gstaad summer salad

Gstaad salade été

12.-

Steinpilzsuppe

Boletus soup

Soupe aux cèpes

12.-

Salat - Artischocken – Tomaten – Fenchel – Rohschinken - Parmesan

Salad - artichoke – tomatoes – fennel – raw ham - parmesan

Salade - artichaut - tomates – fenouil - jambon cru - parmesan

26.-

Simmentaler Rindertatar – Salat Bouquet – getoastetes Brot

Simmentaler steak tatar – salad bouquet – toasted bread

Tartare de bœuf – bouquet de salade - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 28.-

Hauptgang/Main course 180g 48.-

Cassolette – Pfifferlinge – Steinpilze

Cassolette - egg mushrooms – boletus

Cassolette – chanterelles - cèpes

32.-

Tagliolini – Pfifferlinge

Tagliolini – egg mushrooms

Tagliolini – *chanterelles*

1/2 Portion 28.-

1/1 Portion 38.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch - Meat - Viande

Wiener Schnitzel vom Kalb – Kartoffel/Gurken Salat

Veal Escalope – potatoe-cucumber salad

Escalope veau panée – salade pommes de terre-concombres

49.-

Simmentaler Kalbssteak oder Kalbskotelett – Kartoffelpüree – Gemüse – Pfifferlinge

Simmental veal steak or veal chop – mashed potatoes – vegetables – egg mushrooms

Simmental steak ou côte de veau – purée de pommes de terre – légumes – chanterelles

68.-

Simmentaler Entrecôte – Asiatisches Gemüse - Samosa

Simmental entrecôte – asian vegetables – samosa

Simmental entrecôte – légumes asiatiques – samosa

54.-

Simmentaler Rindsfilet – Selleriepüree – Bohnensalat - Steinpilze

Simmental beef filet - celery puree – beans salad - boletus

Simmental filet de bœuf - purée de céleri – salade de haricots – cèpes

68.-

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.-

Ganze Seezunge - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole – nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entier – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard

67.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlor

Café glacé

Mini 8.-

Gross 12.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Kastanien Espuma – weisses Schokoladen Eis – Zwetschge - Meringue

Chestnut Espuma – white chocolate ice cream – plum - meringue

Marron Espuma – glace chocolat blanc – prune - meringue

18.-

Hausgemacht Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Schokolade dunkel

Schokolade weiss

Tonkabohne

Yoghurt

Sorbet:

Zitrone

Erdbeere

Aprikose

Zwetschge

Käsevariation aus der Schweiz – Quitte - Fruchtebrot

Suisse cheese variation – quince – fruit bread

Variation au fromage suisse – coing – pain aux fruits

19.-

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

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.