

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Gstaader Salat

Salad from Gstaad

Salade de Gstaad

13.-

Kürbissuppe – Kernöl – Hirsch Meatball

Pumpkin soup – seed oil – deer meatball

Soupe de potiron - huile de graines de potiron - boulette de cerf

19.-

Burrata - Kürbis – Feige

Burrata – pumpkin – figs

Burrata - potiron - figues

28.-

Thunfisch Sashimi – Gemüsesalat – Wasabi – Soja

Tuna Sashimi – vegetables salad – wasabi - soya

Sashimi thon - salade légumes - wasabi - soja

42.-

Tataki vom Hirsch – Topinambur - Zwiebel

Venison tataki - jerusalem artichoke - onion

Tataki de cerf - topinambour - oignon

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.-

Tagliolini – Hirschkalb Ragout aus heimischer Jagd - Kräuter

Tagliolini – local braised deer calf ragout - herbs

Tagliolini - ragoût de faon de cerf de la région - herbes

1/2 Portion 36.-

1/1 Portion 48.-

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 – Kartoffelpüree - Pfifferlinge - Kalbsjus

Simmental veal steak – potato puree – chanterelles – veal gravy

Simmental steak de veau - purée de pommes de terre - chanterelles – 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 Freiland Poularde – Linsen – Gemüse - Pfifferlinge

Whole french free range chicken – lentils - vegetables – chanterelles

Poularde fermier français – lentilles - légumes - chanterelles

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

136.-

Hirschkalb Pfeffer aus heimischer Jagd – Spätzli – Rotkohl – karamellisierte Maroni

Local deer calf stew – spätzli - red cabbage - caramelized chestnuts

Civet de faon de cerf de la région – spätzli – chou rouge - marrons caramélisés

44.-

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

Entière sole «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 Quitten Sorbet – Quitten Schnaps «Rössli»

Homemade quince sorbet - quince brandy «Rössli»
Sorbet au coing fait maison - eau-de-vie de coing «Rössli»
19.-

Zwetschge - Maroni - Mascarpone

Plum - chestnut - mascarpone
Pruneaux - marrons - mascarpone
21.-

Warme Birnen Tarte – Tonkabohnen Eis - Doppelrahm

Warm pear tart - tonka bean ice cream - double cream
Tarte chaude aux poires - glace à la fève tonka - double crème
23.- 20 min

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet
Glace et sorbet fait maison
Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille
Tonkabohne
Joghurt

Sorbet:

Zwetschge
Waldbeeren
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.