

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Osciètre Caviar
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Osciètre Caviar
Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Osciètre
154.-

Gstaader Herbst Salat
Gstaad autumn salad
Salade d'automne de Gstaad
14.50

Kürbissuppe – gebratene Jakobsmuschel
Pumpkin soup – grilled scallop
Soupe de potiron – coquille St.-Jaques grillée
24.-

Variation vom Kürbis – Kernöl – Feigen – Burrata
Variation of Pumpkin – pumpkin seed oil – figs – burrata
Variation de la courge – huile de pépins de courge – figues – burrata
34.-

Blue Fin Thunfisch «roh mariniert» – Avocado – Asiatische Aromen
Blue Fin tuna «raw marinated» - avocado - asian flavours
Thon Blue Fin «cru mariné» - avocat - saveurs asiatiques
46.-

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.-

Wildterrinen – Apfel-Sellerie Salat – Feige – Kürbis – Cumberlandsauce – Brioche
Game terrine – apple and celery salad – fig – pumpkin – cumberland sauce – brioche
Terrine de gibier – Salade de pommes et céleri – Figues – Potiron – Sauce Cumberland
32.-

Tagliolini – Hirschkalb Ragout aus heimischer Jagd – Pilze – Kräuter
Tagliolini – local braised deer calf ragout – mushrooms - herbs
Tagliolini – ragoût de faon de cerf de la région – champignons - herbes

1/2 Portion 44.-
1/1 Portion 59.-

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 – Blumenkohl - Pfifferlinge - Kalbsjus

Simmental veal steak - cauliflower – chanterelles - veal gravy

Simmental steak de veau – chou-fleur – 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

59.-

Ganze Französische Royal Taube – Kartoffelpüree - Gemüse – Jus

Whole french royal pigeon – mashed potatoes – vegetables – gravy

Pigeon royal français entier – purée de pommes de terre – légumes – jus

64.-

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 38.-

2 Forellen 59.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entière «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 Zwetschgen Sorbet – Vieille prune «Rössli»

Homemade plum sorbet – vieille prune brandy «Rössli»

Sorbet aux prunes – *eau de vie de vieille prune «Rössli»*

23.-

Kastaniencreme – Meringue - Williamsbirne – Birnen Sorbet - Doppelrahm

Chestnut cream – meringue – Williams pear – pear sorbet – double cream

Crème de marrons – meringue – poire Williams – sorbet à la poire – crème double

23.-

Warme Zwetschgentarte – Tonkabohnen Eis – Doppelrahm

Warm plum tart – tonka bean ice cream – double cream

Tarte chaude aux prunes – glace aux fèves tonka – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Kastanie

Tonkabohne

Sorbet:

Zwetschge

Birne

Cassis

Zartbitter Schokolade

Käsevariation – Quitten Chutney – Hausgemachtes Früchte-Nuss Brot

Cheese variation – quince chutney – homemade fruit-nut bread

Variation au fromage – chutney de coings – 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.