

THE BAR

TO START

SOUPS

Beef consommé with vegetable strips and ricotta mushroom ravioli *
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Ricotta-Pilzravioli

18 CHF

Red curry soup with Asian vegetables, chicken and coriander *
Rote Thai Curry Suppe mit asiatischem Gemüse, Poulet und Koriander

22 CHF

Jerusalem artichoke soup with king crab ravioli and truffle
Topinambur-Cremesuppe mit Königskrabben-Ravioli und Trüffel

24 CHF

BOOSTER

Green Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Grüner Smoothie mit Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette

18 CHF

Bruschetta with tomatoes *
Bruschetta mit Tomaten

Sweet potato crisps with guacamole *
Süsskartoffelchips mit Guacamole

Fried zucchini sticks *
Frittierte Zucchini-Stäbchen

Meatballs in a spicy tomato sauce *
Fleischbällchen mit Tomatensauce

each 9.50 CHF

A LOCAL

Poached Gstaad egg on truffled potato mousseline with baby spinach
Pochiertes Gstaader Ei auf getrüffeltem Kartoffel-Mousseline mit Babyspinat

22 CHF

with extra truffle: daily price

SHARING

Hummus with warm pita bread *
Hummus mit warmem Pita-Brot

Vegetable tempura with curry dip
Gemüse-Tempura mit Curry-Dip

each 21 CHF

Duck wantan with guacamole and sweet pepper
Enten-Wantan mit Guacamole und Paprika

Set of 3 sliders - pulled pork / shrimp / avocado and fried egg
3 kleine Sandwiches - Zopfbraten / Crevetten / Avocado und Spiegelei

each 28 CHF

FAVOURITES

- Quinoa Burger -

Quinoa burger with pumpkin, avocado, fried organic egg and curry dip
Quinoa-Burger mit Kürbis, Avocado, gebratenem Bio-Ei und Curry-Dip

32 CHF

- Salmon Tuna Avocado Tartar - *

Salmon tuna tartar with avocado, quail egg and salad
Lachs-Thunfisch-Tartar mit Avocado, Wachtelei und Salat

42 CHF

- Le Grand Burger - *

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

38 CHF

- Club Sandwich / Vegetarian Avocado Club - *

Club sandwich with tender chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French fries
Club Sandwich mit zarter Pouletbrust und Speck (oder Avocado), Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktail Sauce und Pommes Frites

38 CHF

- Beef Carpaccio -

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, rocket and Fleur de Sel
Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Fleur de Sel

36 CHF

CLASSICS

- Original Wiener Schnitzel -

Crispy Wiener Schnitzel with potato cucumber salad and cranberry preserve
Knusprig gebackenes Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und eingemachte Preiselbeeren

58 CHF

- Black Cod -

Slow cooked black cod with miso and pak choi
Langsam gekochtes Kabeljau-Mittelstück mit Miso und Pak Choi

56 CHF

- The Absolut Tender - *

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

75 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

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

58 CHF

PASTA

Black sepia taglierini with lobster and its bisque
Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque

58 CHF

Homemade creamy mushroom tagliatelle
Hausgemachte Tagliatelle an Pilzrahmsauce

26 CHF

Orecchiette with broccoli and pine nuts
Orecchiette mit Brokkoli und Pinienkernen

26 CHF

TRADITIONAL *

Spaghetti alla carbonara
Penne all'arrabbiata

each 26 CHF

FRESH & HEALTHY

- The Healthy Bean -

Green beans, broad beans, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette
Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Kichererbsen mit Kräuter-Vinaigrette

24 CHF

- Specie Rara - *

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and Taggiasca olives
Tomaten „specie rara“ mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Taggiasca-Oliven

26 CHF

with burrata 32 CHF

- Beefsteak Tartar - *

Simmental beef tartar, mild to hot, with toast and butter
Simmentaler Rindstatar, mild bis feurig, mit Toast und Butter

38 CHF

with Bernese fries 45 CHF

- Quinoa Salad - *

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

24 CHF

- Goat's Cheese Salad -

Warm goat's cheese salad with baby spinach, walnuts and honey chili vinaigrette
Warmer Ziegenkäsesalat mit Babyspinat, Walnüssen und Honig-Chili-Vinaigrette

32 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with winter vegetables
Grilliertes Paillard vom Schweizer Alpstein Huhn mit Wintergemüse

42 CHF

- Dal Makhani - *

Spicy bean and lentil stew with fried egg and coriander
Scharfer Bohnen-Linsen-Eintopf mit Spiegelei und Koriander

34 CHF

RISOTTO

Acquerello risotto with rocket, zucchini, olives and pine nuts
Acquerello Risotto mit Rucola, Zucchini, Oliven und Pinienkernen

34 CHF