

THE BAR

TO START

SOUPS

Carrot Ginger Soup *
Soupe de carottes au gingembre
CHF 18

Tom Kha Gai with Chicken and Coriander *
Tom Kha Gai au poulet et à la coriandre
CHF 23

Rustic Gazpacho
Green oil with herbs and croûtons
Gaspacho Rustique
Huile verte aux herbes et croûtons
CHF 20

BOOSTER

Green Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Smoothie vert
Orange, pomme, avocat, épinard, menthe et citron vert
CHF 18

A LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Oex, Fennel and Citrus Fruit Salad with Dill Sauce
Saumon fumé de Château-d'Oex, salade de fenouil aux agrumes et sauce à l'aneth
CHF 34

SHARING

Bruschetta with Tomatoes *
Bruschetta de tomate

Sweet Potato Crisps with Guacamole*
Chips de patate douce et guacamole
each / chacun CHF 9.50

Fried Zucchini Sticks *
Bâtonnets de courgettes frits

Pinzimonio with Olive Oil Dip *
Panier de crudités à tremper dans l'huile d'olive

TREATS

Selection of Dim Sum (8 pieces) * CHF 38
Duck, Beef, Prawns, vegetarian
Sélection de Dim Sum (8 pièces)
Canard, bœuf, crevette et Végétarien

Market-fresh oysters CHF 50
6 pieces with traditional garnish
6 huîtres et garniture traditionnelle
Upon market availability / selon disponibilité du marché

Caviar selection „Le Grand Bellevue“ CHF 245
100 grams, traditional garnish
Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“
100 grammes, garniture traditionnelle

Hummus with warm Pita Bread * CHF 21
Houmous et pain pita chaud

„Plättli“ with Dried Meat and Planed Cheese * CHF 28
„Plättli“ de viande séchée et copeaux de fromage

FRESH & HEALTHY

- The Healthy Bean - *

Green beans, edamame, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette
Haricots verts, edamame, avocat et pois chiches avec une vinaigrette aux herbes
CHF 24

- Specie Rara - *

Heirloom cherry tomatoes with basil pesto, burrata and pine nuts
Tomates anciennes avec pesto au basilic, burrata et pignons de pin
CHF 32

- Beefsteak Tartar - *

Simmental beef tartar, with toast and butter
Tartare de bœuf du Simmental, toast et beurre
CHF 42 as main course/ ou plat principal CHF 54

- Octopus Salad -

Octopus salad with Taggiasca olives and celery dressing
Salade de poulpe aux olives Taggiasca, sauce au céleri
CHF 38

- Le Grand „Vitello Tonnato“ -

Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad
Stracciatella de bufflone et mesclun de salade
CHF 36

- Caesar Salad - *

Chicken breast, parmesan, croûtons and sun-dried tomatoes
Émincé de poulet au parmesan, croûtons et tomates séchées
CHF 48

- Mantha's Greek Salad -

Feta cheese, kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, oregano, red onions
Feta, olives de Kalamata, concombre, tomate, poivron, origan et oignon rouge
CHF 32

- Chicken Paillard -

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with market vegetables
Paillard de poulet de l'Alpstein suisse grillé et légumes du marchés
CHF 48

RISOTTO

Risotto Acquerello with regional porcini mushrooms, Hobelkäse and zucchini flowers
Risotto Acquerello aux cèpes de la région, au Hobelkäse et à la fleur de courgette
CHF 42

FAVOURITES

- Beef Carpaccio - *

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and summer truffle
Carpaccio de filet de bœuf à la mayonnaise et à la truffe noire
CHF 38

- Salmon, Yellowfin Tuna and Avocado Tartar - *

Salmon, Yellowfin tuna and avocado tartar with bergamot sherbet
Tartare de saumon, de thon rouge et d'avocat et sorbet au Yuzu
CHF 45

- Quinoa Beetroot Burger - *

Quinoa beetroot burger with avocado, fried organic egg and curry dip
Burger de quinoa à la betterave, avocat, oeuf au plat bio et sauce au curry
CHF 32

- Club Sandwich -

Club sandwich with tender chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French Fries
Club sandwich à la poitrine de poulet et au bacon (ou à l'avocat), œuf, gruyère, tomates, sauce cocktail et pommes frites
CHF 38

- Le Grand Burger - *

Succulent beefburger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce and French fries
Délicieux hamburger au gruyère (ou à la raclette), bacon, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce BBQ et pommes frites
CHF 38

CLASSICS

- Wiener Schnitzel -

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry preserve
Escalope viennoise croustillante, salade de roquette et de tomates, vinaigrette relevée au balsamique et confiture d'airelles
Also available as Chicken Schnitzel / veau ou poulet au choix
CHF 58

- Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with samosas and fried wok vegetables
Teriyaki de saumon, samosas et légumes sautés au wok
CHF 52

- The Absolut Tender - *

A juicy 300g fillet steak served with green pepper, béarnaise and garlic chili mayonnaise sauces, topped off with French Fries
Un filet de bœuf juteux de 300g, sauce au poivre vert, béarnaise, mayonnaise à l'ail et au chili et pommes frites
CHF 78

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Veau à la sauce crémeuse aux champignons et rösti
CHF 58

PASTA *

Tagliolini with date tomatoes and pesto*
Tagliolini avec des tomates cerises et du pesto

CHF 30

Spaghettini Carbonara

CHF 32

Tagliatelle Bolognese

CHF 32

SPECIAL

Ravioli „del plin“ with sage butter, roasted pine nuts and spinach*
Ravioli „del plin“ au beurre de sauge, pignons de pin rôtis et épinards

CHF 36

Penne „alla vodka“ *

CHF 32