

# THE BAR

## TO START

### SOUPS

**Carrot Ginger Soup \***  
*Karotten-Ingwer-Suppe*  
CHF 18

**Tom Kha Gai with Chicken and Coriander \***  
*Thailändische Tom-Kha-Gai-Suppe mit Poulet und Koriander*  
CHF 23

**Rustic Gazpacho**  
*Green oil with herbs and croûtons*  
*Rustikales Gazpacho*  
*Öl mit Kräutern und Croûtons*  
CHF 20

### BOOSTER

**Green Smoothie**  
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime  
*Grüner Smoothie mit Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette*  
CHF 18

### A LOCAL

**Smoked Salmon from Château-d'Oex, Fennel and Citrus Fruit Salad with Dill Sauce**  
*Räucherlachs aus Château-d'Oex, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Dill-Sauce*  
CHF 34

### SHARING

**Bruschetta with Tomatoes \***  
*Tomaten-Bruschetta*

**Sweet Potato Crisps with Guacamole \***  
*Süßkartoffelchips mit Guacamole*

**Fried Zucchini Sticks \***  
*Frittierte Zucchini-Stückchen*

**Pinzimonio with Olive Oil Dip \***  
*Pinzimonio mit Olivenöl-Dip*

each / jeweils CHF 9.50

**Hummus with warm Pita Bread \***  
*Hummus mit warmem Pita-Brot*  
CHF 21

**„Plättli“ with dried Meat and Planed Cheese \***  
*„Plättli“ mit Trockenfleisch und Hobelkäse*  
CHF 28

### TREATS

**Selection of Dim Sum (8 pieces) \***  
**Duck, Beef, Prawns, vegetarian**  
*Dim-Sum-Selektion (8 Stück)*  
*Ente, Rind, Garnelen, vegetarisch*  
CHF 38

**Market-fresh oysters**  
**6 pieces with traditional garnish**  
*6 Stück mit traditionellen Garnituren*  
*Upon market availability / nach Markt-Verfügbarkeit*  
CHF 50

**Caviar selection „Le Grand Bellevue“**  
**100 grams, traditional garnish**  
*Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“*  
*100 Gramm, traditionelle Beilagen*  
CHF 245

## FRESH & HEALTHY

### - The Healthy Bean - \*

Green beans, edamame, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette  
*Grüne Bohnen, Edamame, Avocado und Kichererbsen mit Kräuter-Vinaigrette*  
CHF 24

### - Specie Rara - \*

Heirloom cherry tomatoes with basil pesto, burrata and pine nuts  
*Kirsch-Tomaten „specie rara“ mit Basilikumpesto, Burrata und Pinienkernen*  
CHF 32

### - Beefsteak Tartar - \*

Simmental beef tartar, with toast and butter  
*Simmentaler Rindstartar, mit Toast und Butter*

CHF 42 as main course/ als Hauptgang CHF 54

### - Octopus Salad -

Octopus salad with Taggiasca olives and celery dressing  
*Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven und Sellerie-Dressing*  
CHF 38

### - Le Grand „Vitello Tonnato“ -

Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad  
*Büffel-Stracciatella an Kräutermischung*

CHF 36

### - Caesar Salad - \*

Chicken breast, parmesan, croûtons and sun-dried tomatoes  
*Pouletbrust, Parmesan, Croûtons und sonnengetrockneten Tomaten*

CHF 48

### - Mantha's Greek Salad -

Feta cheese, kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, oregano, red onions  
*Fetakäse, Kalamata-Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika, Oregano, rote Zwiebel*

CHF 32

### - Chicken Paillard -

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with market vegetables  
*Grilliertes Paillard vom Schweizer Alpstein-Huhn mit Marktgemüse*

CHF 48

## FAVOURITES

### - Beef Carpaccio - \*

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and summer truffle  
*Carpaccio vom Rindsfilet mit Mayonnaise und Sommer-Trüffel*

CHF 38

### - Salmon, Yellowfin Tuna and Avocado Tartar - \*

Salmon, Yellowfin tuna and avocado tartar with bergamot sherbet  
*Lachs-, Gelbflossenthunfisch- und Avocadotartar an Bergamotte-Sorbet*

CHF 45

### - Quinoa Beetroot Burger - \*

Quinoa beetroot burger with avocado, fried organic egg and curry dip  
*Quinoa-Rote-Bete-Burger mit Avocado, gebratenem Bio-Ei und Curry-Dip*

CHF 32

### - Club Sandwich -

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, Cocktailsauce und Pommes Frites*

CHF 38

### - Le Grand Burger - \*

Succulent beef burger 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*

CHF 38

## CLASSICS

### - Wiener Schnitzel -

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry preserve  
*Knusprig gebackenes Wiener Schnitzel mit Rucola-Tomaten-Salat in würziger Balsamico-Vinaigrette und Preiselbeer-Sauce*  
*Also available as Chicken Schnitzel / auch als Poulet-Schnitzel verfügbar*  
CHF 58

### - Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with samosas and fried wok vegetables  
*Zartes Lachs-Teriyaki mit Samosas und gebratenem Wok-Gemüse*  
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  
*Saftig zartes Rindsfilet (300g), serviert an grüner Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce und Knoblauch-Chili-Mayonnaise, begleitet von Pommes Frites*

CHF 78

### - Zürcher Geschnetzeltes -

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

CHF 58

## PASTA \*

**Tagliolini with date tomatoes and pesto\***  
*Tagliolini mit Datteltomaten und Pesto*

CHF 30

**Spaghettini Carbonara**

CHF 32

**Tagliatelle Bolognese**

CHF 32

## RISOTTO

**Risotto Acquerello with regional porcini mushrooms, Hobelkäse and zucchini flowers**  
*Risotto Acquerello mit regionalen Steinpilzen, Hobelkäse und Zucchini Blüten*

CHF 42

## SPECIAL

**Ravioli „del plin“ with sage butter, roasted pine nuts and spinach\***  
*Ravioli „del plin“ mit Salbeibutter, gegrillten Pinienkernen und Blattspinat*

CHF 36

**Penne „alla vodka“ \***

CHF 32