

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

Market Vegetable Soup
Markt-Gemüsesuppe
CHF 18

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 Horseradish Mousse
Räucherlachs aus Château-d'Oex, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Meerrettich-Mousse
CHF 34

TREATS

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

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

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

SHARING

Bruschetta with Tomatoes *
Tomaten-Bruschetta

Fried Zucchini Sticks *
Frittierte Zucchini-Stäbchen

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

Sweet Potato Crisps with Guacamole *
Süßkartoffelchips mit Guacamole
each / jeweils CHF 9.50

Grissini with San Daniele Ham, Artichokes in Oil *
Grissini mit San-Daniele-Schinken, Artischocken in Öl

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

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, Cocktail Sauce 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 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
CHF 58

PASTA *

Paccheri with Three Tomatoes, Basil and Parmesan* CHF 30
Paccheri mit drei verschiedenen Tomaten, Basilikum und Parmesan

Creamy Mushroom Tagliatelle CHF 32
Tagliatelle an cremiger Pilzsauce

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

- Violet Artichoke Salad -

Violet Artichoke Salad with Tomato Concasse and parmesan shaving
Violetter Artischockensalat mit Tomatenconcassé und Parmesanscheiben
CHF 28

- Caesar Salad - *

Chicken breast, avocado, parmesan, hard-boiled eggs, croûtons and Datterino tomatoes
Pouletbrust, Avocado, Parmesan, hartgekochte Eier, Croûtons und Datterino-Tomaten
CHF 38

- „Nüssli“ Salad -

Winter salad with crispy bacon, eggs Mimosa and croûtons
Wintersalat mit knusprigem Speck, Russisch Ei und Croûtons
CHF 24

- Chicken Paillard -

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with market vegetables
Grilliertes Paillard vom Schweizer Alpstein-Huhn mit Marktgemüse
CHF 48

RISOTTO

Risotto Acquerello „Bergese“ with Black Truffle (4 grams)
Risotto Acquerello „Bergese“ mit schwarzem Winter-Trüffel (4 Gramm)
CHF 44

additional black truffle CHF 9 / gram / Gramm
zusätzlicher schwarzer Winter-Trüffel

additional white truffle CHF 16 / gram / Gramm
zusätzlicher weisser Trüffel

SPECIAL

Ravioli „del plin“ with Sage Butter, roasted Pine Nuts and Spinach* CHF 36
Ravioli „del plin“ mit Salbeibutter, gegrillten Pinienkernen und Blattspinat

Penne „alla vodka“ * CHF 32

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

Market Vegetable Soup
Potage de légumes du marché
CHF 18

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 Horseradish Mousse
Saumon fumé de Château-d'Oex, salade de fenouil aux agrumes et et mousse de raifort
CHF 34

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

SHARING

Bruschetta with Tomatoes *
Bruschetta de tomate

Fried Zucchini Sticks *
Bâtonnets de courgettes frits

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

Sweet Potato Crisps with Guacamole *
Chips de patate douce et guacamole
each / chacun CHF 9,50

Grissini with San Daniele Ham, Artichokes in Oil *
Grissini au jambon de San Daniele, artichauts à l'huile

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

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 beef burger 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 crèmeuse aux champignons et rösti
CHF 58

PASTA *

Paccheri with Three Tomatoes, Basil and Parmesan*
Paccheri avec trois tomates, basilic et parmesan

CHF 30

Spaghettini Carbonara
Creamy Mushroom Tagliatelle
Tagliatelles aux champignons à la crème

CHF 32

Creamy Mushroom Tagliatelle
Tagliatelles aux champignons à la crème

CHF 32

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

- Violet Artichoke Salad -

Violet Artichoke Salad with Tomato Concasse and parmesan shaving
Salade d'artichauts violets, concassé de tomates et copeaux de parmesan
CHF 28

- Caesar Salad - *

Chicken breast, avocado, parmesan, hard-boiled eggs, croûtons and Datterino tomatoes
Émincé de poulet, avocat, parmesan, œufs durs, croûtons et tomates datterino
CHF 38

- „Nüssli“ Salad -

Winter salad with crispy bacon, eggs Mimosa and croûtons
Salade d'hiver au lard croustillant, œuf mimosa et croûtons
CHF 24

- 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 „Bergese“ with Black Truffle (4 grams)
Risotto Acquerello „Bergese“ avec truffe noire (4 gramme)

CHF 44

additional black truffle
supplément truffe noire

CHF 9 / gram / gramme

additional white truffle
supplément truffe blanche

CHF 16 / gram / gramme

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