

THE TERRACE

TO START



SOUPS

Carrot Ginger Soup
Karotten-Ingwer-Suppe

18

Tom Kha Gai

Chicken and coriander
Poulet und Koriander

23

Rustic Gazpacho
Rustikales Gazpacho

Sauteed prawns, green oil with herbs and croûtons
Grillierte Garnelen, Öl mit Kräutern und Croûtons

26

BOOSTER

Green Smoothie
Grüner Smoothie

Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette

18

A LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Œx
Räucherlachs aus Château-d'Œx

Fennel and citrus fruit salad with dill sauce
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Dill-Sauce

34

TREATS



Selection of Dim Sum

Dim-Sum-Selektion

Duck, beef, prawns, vegetarian (8 pieces)
Ente, Rind, Garnelen, vegetarisch (8 Stück)

38

Market-Fresh Oysters

Markt-frische Austern

Traditional garnish (6 pieces)
Traditionelle Garnituren (6 Stück)

50

Le Grand Lobster

Le Grand Hummer

Whole, Catalan-style
Ganz, Catalan-Style

110

Caviar Selection „Le Grand Bellevue“

Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“

100 grams, traditional garnish
100 Gramm, Traditionelle Garnituren

285

SHARING



Bruschetta with Tomatoes *Tomaten-Bruschetta*

9.50

Sweet Potato Crisps *Süßkartoffelchips*

Guacamole

9.50

Fried Zucchini Sticks *Frittierte Zucchini-Stäbchen*

14

Spicy Meatballs *Pikante Fleischbällchen*

14

Hummus

Warm pita bread
Warmes Pita-Brot

21

„Plättli“ from Gstaad

Dried meat and planed cheese
Trockenfleisch und Hobelkäse

28

FAVOURITES



Beef Carpaccio *Carpaccio vom Rind*

Mayonnaise and summer truffle
Mayonnaise und Sommer-Trüffel

38

Salmon, Yellowfin Tuna and Avocado Tartar *Lachs-, Gelbflossenthunfisch- und Avocadotatar*

Coriander-lemon sherbet
Koriander-Zitronen-Sorbet

45

Pakora Burger

Chickpea patty, yoghurt dip with mint and coriander, avocado, sweet potato fries
Kichererbsenfrikadelle, Joghurt-Minze-Koriander-Dip, Avocado, Süßkartoffel-Pommes Frites

32

Club Sandwich

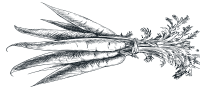
Chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French fries
Pouletbrust und Speck (oder Avocado), Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites

38

Le Grand Burger

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

38



The Healthy Bean

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

24

Specie Rara

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

32

Simmental Beefsteak Tartar

Toast and butter
Toast und Butter

42

As main course / als Hauptgang

54

Octopus Salad

Taggiasca olives and potatoes
Taggiasca-Oliven und Kartoffeln

38

Le Grand „Vitello Tonnato“

Buffalo stracciatella, herbal mesclun salad and black summer truffle
Büffel-Stracciatella, Kräuter-Mesclun-Salat und schwarzer Sommertrüffel

36



Caesar Salad

Chicken breast or halloumi cheese, Parmesan, croûtons, avocado and sun-dried tomatoes
Pouletbrust oder Halloumi-Käse, Parmesan, Croûtons, Avocado und sonnen-getrocknete Tomaten

48

Mantha's Greek Salad

Feta or „New Roots“ cheese, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, red onions
Feta- oder „New Roots“-Käse, Kalamata-Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika, rote Zwiebel

32

Grilled Chicken Paillard Grilliertes Poulet-Paillard

Swiss Alpstein chicken with market vegetables
Schweizer Alpstein-Huhn mit Marktgemüse

48

Sea Bream

Sauteed zucchini, fresh spinach, lemon and olive oil
Sautierte Zucchini, frischer Spinat, Zitrone und Olivenöl

48

CLASSICS



Wiener Schnitzel

Arugula and tomato salad, balsamic vinaigrette and cranberry preserve
Rucola-Tomaten-Salat, Balsamico-Vinaigrette und Preiselbeer-Sauce

also available as Chicken Schnitzel / auch als Poulet-Schnitzel verfügbar

58

Salmon Teriyaki

Samosas and fried wok vegetables
Samosas und gebratenes Wok-Gemüse

52

The Absolut Tender

300 grams fillet steak, green pepper sauce, sauce béarnaise, garlic chili mayonnaise, French fries
300 Gramm Rindsfilet, grüne Pfeffersauce, Sauce béarnaise, Knoblauch-Chili-Mayonnaise, Pommes Frites

78

Zürcher Geschnetzeltes

Creamy mushroom sauce with rösti
Rahm-Pilzsauce mit Rösti

58



Paccheri

Three types of tomatoes, basil and Parmesan
Dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan

30

Black Seppia Tagliolini
Schwarze Seppia-Tagliolini

Rock lobster
Felsenhummer

38

Cicatelli

Basil pesto, potatoes and green beans
Basilikum-Pesto, Kartoffeln und grüne Bohnen

32

Ravioli „del Plin“

Sage butter, roasted pine nuts and spinach
Salbeibutter, geröstete Pinienkerne und Blattspinat

36

Penne „alla Vodka“

Pastrami, creamy tomato sauce with vodka
Pastrami, cremige Tomatensauce mit Wodka

32

Risotto Acquerello

Seasonal mushrooms, rucola and caramelized pear
Saisonale Pilze, Rucola und karamellisierte Birne

42

DESSERT



Icepresso

Mini ice coffee with mascarpone mousse
Kleiner Eiskaffee mit Marcarpone-Mousse

9

“Le Grand“ Tiramisù

20

Il Tartufo

Bourbon vanilla parfait, amaretto, grilled cocoa beans, amarettini
Bourbon-Vanille-Parfait, Amaretto, gegrillte Kakaobohnen, Amarettini-Krokant

20

Unconventional Apple Strudel

Vanilla mousse, toffee apples and dairy ice cream from Gstaad
Vanille-Mousse, kandierte Äpfel und Gstaader Milcheis

22

Strawberry “Mara des Bois“

Ricotta mousse, strawberry sorbet, crispy nest of Kataifi
Ricotta-Mousse, Erdbeersorbet, knuspriges Nest aus Kataifi

26

Dreamy Variation

Coconut, pineapple (gluten and lactose free)
Kokosnuss, Ananas (ohne Gluten und Laktose)

18

WARM DESSERTS FOR 2

(35 minutes preparation time / 35 Minuten Vorbereitungszeit)

Apple Tarte

Crème Double and vanilla ice cream
Doppelrahm und Vanille-Eiscreme

48

Molten Chocolate Cake

Choice of ice cream
Eiscreme Ihrer Wahl

48

SHERBET & ICE CREAM



HOME MADE SHERBETS

Wild berries / coconut / mango-passionfruit / lemon / banana / strawberry
Waldbeeren / Kokosnuss / Mango-Passionsfrucht / Zitrone / Erdbeere
per scoop / pro Kugel 8

HOME MADE ICE CREAMS

Vanilla / coffee / dark chocolate / salted caramel / hazelnut / raspberry / yoghurt
Vanille / Kaffee / dunkle Schokolade / gesalzenes Karamell / Haselnuss / Himbeere / Joghurt
per scoop / pro Kugel 8

CHEESE



Regional Cheese Selection *Käseplatte aus der Region*

Fruit loaf and honey from Gstaad
Früchtebrot und Honig aus Gstaad

23

Prices in Swiss Francs. Service and VAT included.

Our service staff will be happy to provide you with further information on all allergens within our menu.

Preise in Schweizer Franken. Service und Mehrwertsteuer inklusive.

Für weitere Informationen zu allen Allergenen in unserer Speisekarte stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.

LE GRAND BELLEVUE

3780 GSTAAD, SWITZERLAND
T +41 33 748 00 00
INFO@BELLEVUE-GSTAAD.CH
BELLEVUE-GSTAAD.CH



Swiss Deluxe Hotels