



IN ROOM DINING

Enjoy our culinary delights in the privacy of your room.

Our In-Room Dining selection is available

24 hours a day - just dial **138**.

Have a wonderful meal!

Lassen Sie sich in der privaten Atmosphäre Ihres Zimmers kulinarisch verwöhnen. Unser In-Room-Dining-Service steht Ihnen unter der Telefonnummer **138** rund um die Uhr zur Verfügung.

Guten Appetit!

Dégustez nos spécialités culinaires dans l'intimité de votre chambre. Notre service d'étage est à votre disposition

24 heures sur 24 au numéro 138.

Bon appétit !

Prices in Swiss Francs incl. VAT. CHF 20 tray charge will be applied for all orders.

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Für alle Bestellungen wird eine Servicegebühr von CHF 20 erhoben.

Prix en francs suisses, TVA comprise. Des frais de service de CHF 20 seront appliqués pour toutes les commandes.

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

TREAT YOURSELF

MARKET-FRESH OYSTER « *GILLARDEAU* »

50

6 pieces with traditional garnish

6 Stück mit traditionellen Garnituren

6 pièces avec garnitures traditionnelles

CAVIAR MAISON

285

Selection „Le Grand Bellevue“ 100 grams - traditional garnishes

Selektion „Le Grand Bellevue“ 100 Gramm - traditionelle Garnitur

*Sélection « Le Grand Bellevue », 100 grammes – garnitures
traditionnelles*

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

SHARING IS CARING

GSTAADER PLÄTTLI	28
Dried meat and cheese from Gstaad Trockenfleisch und Hobelkäse aus Gstaad <i>Charcuterie et fromage de Gstaad</i>	
REGIONAL CHEESE SELECTION	23
Regionale Käseauswahl <i>Sélection de fromages régionaux</i> Choice of 5 pieces / 5 Stück / 5 pièces	
HUMMUS	21
with warm pita bread mit warmem Pita-Brot <i>avec pain pita chaud</i>	
SELECTION OF DIM SUM	38
Duck, Beef, Prawns, vegetarian (8 pieces) Ente, Rind, Garnelen, vegetarisch (8 Stück) <i>Canard, bœuf, crevettes et végétarien (8 pièces)</i>	

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

A LIGHT BITE

SPECIE RARA

32

“Specie rara” tomatoes with basil pesto, burrata and pine nuts

„Specie rara“ Tomaten mit Basilikumpesto, Burrata und Pinienkernen

*Tomates « specie rara » au pesto basilic, burrata
et pignons de pin*

THE HEALTHY BEAN

24

Green beans, edamame, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette

Grüne Bohnen, Edamame, Avocado und Kichererbsen mit Kräuter-
Vinaigrette

*Haricots verts, edamame, avocat et pois chiches avec vinaigrette aux
herbes*

CEASAR SALAD

48

**Chicken breast or halloumi, avocado, parmesan, hard-boiled eggs,
croûtons and datterino tomatoes**

Pouletbrust oder Halloumi, Avocado, Parmesan, hartgekochte Eier,
Croutons, und Datterino-Tomaten

*Blanc de poulet ou halloumi, avocat, parmesan, œufs durs, croûtons et
tomates datterino*

BEEFSTEAK TARTAR

42

Beef tartar, with toast and butter

Rindstatar, mit Toast und Butter

Tartar de bœuf, pain grillé et beurre

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

SOUPS

CARROT-GINGER SOUP	22
Karotten-Ingwer-Suppe	
<i>Soupe aux carottes et gingembre</i>	
TOM KHA GAI WITH CHICKEN AND CORIANDER	27
Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit Poulet und Koriander	
<i>Tom Kha Gai au poulet et à la coriandre</i>	
FRESH VEGETABLE SOUP	21
Klare Gemüsesuppe	
<i>Soupe de légumes épaisse</i>	

DURING THE DAY

11.00 – 23.00

BREAD MEATS BREAD

LE GRAND BURGER 42

Succulent beefburger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce and french fries

Saftiger Hamburger mit Gruyère- (oder Raclette-Käse), Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites

Délicieux beefburger, Gruyère (ou fromage à raclette), lard, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce BBQ et pommes frites

THE BELLEVUE CLUB 42

Club Sandwich with tender chicken breast, bacon, egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and french fries

Club Sandwich mit zarter Pouletbrust, Speck, Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites

Club sandwich au poulet, lard, œuf, Gruyère, tomates, sauce cocktail et pommes frites

VEGETARIAN HEAVEN

PAKORA BURGER

32

Chickpea patty, yoghurt dip with mint and coriander, avocado, sweet potato fries

Kichererbsenfrikadelle, Joghurt-Minze-Koriander-Dip, Avocado, Süßkartoffel-Pommes

Galette de pois chiches, yaourt à la menthe et à la coriandre, avocat, frites de patate douce

VEGETARIAN CLUB 32

Club Sandwich with avocado, egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and french fries

Club Sandwich mit Avocado, Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce, und Pommes Frites

Club sandwich à l'avocat, œuf, Gruyère, tomates, sauce cocktail et frites

DURING THE DAY

11.00 – 23.00

THE ITALIAN WAY

- RAVIOLI „DEL PLIN“ 36
Ravioli „del plin“ with sage butter, roasted pine nuts and spinach
Ravioli „del plin“ mit Salbeibutter, gegrillten Pinienkernen und Blattspinat
Ravioli « del plin » au beurre de sauge, pignons de pin rôtis et épinards
- TAGLIOLINI 38
Black seppia Tagliolini with clams and rock lobster
Schwarze Seppia-Tagliolini mit Venusmuscheln und Felsenhummer
Tagliolini à l'encre de seiche, palourdes et langoustes
- PACCHERI AI 3 POMODORI 32
with tomatoes, basil, and parmesan
mit Tomaten, Basilikum und Parmesan
avec tomates, basilic et parmesan
- RISOTTO CACIO E PEPE 40
with Parmigiano Reggiano 24 (months old) and pepper from Vallemaggia
mit Parmigiano Reggiano (24 Monate gereift) und Pfeffer aus dem Vallemaggia
avec Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois) et poivre de la Vallemaggia

DURING THE DAY

11.00 – 23.00

THE MAIN EVENT

CHICKEN PAILLARD 52

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with market vegetables

Gegrilltes Paillard vom Schweizer Alpstein-Huhn mit Marktgemüse

Paillard de poulet Suisse de l'Alpstein grillé et légumes du marché

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 62

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti

Klassisches Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti

Veau à la sauce crémeuse aux champignons et rösti

SALMON TERIYAKI 56

Tender salmon Teriyaki with samosas and fried wok vegetables

Zartes Lachs-Teriyaki mit Samosas und gebratenem Wok-Gemüse

Teriyaki de saumon, samosas et légumes sautés au wok

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 62

Crispy Wiener Schnitzel with with arugula and tomato salad and cranberry preserve

Knusprig gebackenes Wiener Schnitzel mit Rucola-Tomaten-Salat in würziger Balsamico-Vinaigrette und eingemachten Preiselbeeren

Escalope viennoise croustillante, salade de roquette et de tomates, vinaigrette relevée au balsamique et confiture d'airelles

Also available as Chicken Schnitzel / auch als Poulet-Schnitzel verfügbar /
veau ou poulet au choix

DURING THE DAY

11.00 – 23.00

SWEET TOOTH

LE GRAND TIRAMISU	20
UNCONVENTIONAL APPLE STRUDEL	22
Vanilla mousse - apple candy - dairy ice cream from Gstaad Vanilla-mousse - <i>Apfelbonbon - Gstaader Milcheis</i> <i>Mousse à la vanille - bonbons aux pommes - glace au lait de Gstaad</i>	
DREAMY VARIATION	18
Coconut - pineapple (gluten and lactose-free) Kokosnuss - Ananas (ohne Gluten und Laktose) <i>Noix de coco - ananas (sans gluten ni lactose)</i>	
FRESH FRUIT SALAD	18
Frischer Fruchtsalat <i>Salade de fruits frais</i>	
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS per scoop /pro Kugel /par boule	8
Hausgemachte Eiscreme und Sorbets <i>Glaces et sorbets maison</i>	

(flavors page 10/Geschmacksrichtungen Seite 10/saveurs page 10)

NIGHT MENU

FROM 23.00

THE CHEFS CHOICE

- SUMMER SALAD COMPOSITION 18
Colourful summer salad with French or Italian dressing
Bunter Sommersalat mit French- oder Italian-Dressing
Feuilles de salades d'été, vinaigrette à la française ou à l'italienne
- HAM & CHEESE SANDWICH 22
Crispy toast with cooked ham and melted cheese, side salad
Knuspriger Toast mit gekochtem Schinken und Schmelzkäse, Beilagen
Salat
Toast croustillant au jambon et fromage fondu, salade d'accompagnement
- PENNE À LA VODKA 32
with pastrami, cream, tomato and vodka
mit Pastrami, Rahm, Tomate und Vodka
avec pastrami, crème, tomate et vodka
- DIM SUM SELECTION 38
Duck, Beef, Prawns, vegetarian (two pieces each)
Ente, Rind, Garnelen, vegetarisch (je zwei Stück)
Canard, boeuf, crevettes, végétarien (chacun deux pièces)

NIGHT MENU

FROM 23.00

NIGHTLY CRAVINGS

LE GRAND TIRAMISU 20

FRUIT SALAD 18

Fresh fruit salad

Frischer Obstsalat

Salade de fruits frais

ICE CREAM per scoop /pro Kugel/par boule 8

Vanilla / coffee / dark chocolate / salted caramel / hazelnut / raspberry-yoghurt

Vanille / Kaffee / dunkle Schokolade / gesalzenes Karamell / Haselnuss / Himbeere - Joghurt

Vanille / café / chocolat noir / caramel salé / noisette / framboise-yahourt

SHERBETS per scoop /pro Kugel/par boule 8

Wild berries / coconut / mango-passion fruit / lemon / banana / strawberry

Waldbeeren / Kokosnuss / Mango-Passionsfrucht / Zitrone / Banane / Erdbeere

Baies sauvages / noix de coco / mangue et fruit de la passion / citron / banane / framboise

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

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

Nos serveurs vous fourniront volontiers plus d'informations sur tous les allergènes dans notre menu.

AT ALL TIMES

24 HOURS

WINES

75cl

WHITE WINE

Féchy « La Colombe » - Chasselas Raymond Paccot, Switzerland	2018	55
« Les Vignes dans le Ciel » - Petite Arvine Domaine de Beudon, Switzerland	2018	115
Meursault 1^{er} Cru « Charmes Dessus » - Chardonnay Patrick Piuze, France	2015	220

ROSÉ WINE

Côtes de Provence - Syrah, Cinsault, Grenache Château Peyrassol, France	2020	85
---	------	----

RED WINE

Pinot Noir Gerald Clavien, Switzerland	2018	65
Rioja « Horizonte de Exopto » - Tempranillo Bodegas Exopto, Spain	2016	85
Terra di Lavoro - Aglianico, Piediroso Galardi, Italy	2006	195
Pauillac - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, France	2010	455

CHAMPAGNE

« R » de Ruinart	125
Ruinart Rosé	185
Krug Grande Cuvée Brut	325

For an extended wine list, please refer to our "Digital Room Directory". Available 11.00 - 23.00.

Weitere ausgelesene Weine finden Sie in unserem "Digitalen Room Directory".

Erhältlich zwischen 11.00 - 23.00 Uhr.

Pour une sélection des vins plus élargie, nous vous invitons à découvrir notre livret d'accueil numérique. Ces vins sont servis entre 11h00 et 23h00.