

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 *
Marktgemüse-Suppe
CHF 18

BOOSTER

Winter Smoothie
Apple, orange, ginger, beetroot
Winter-Smoothie mit Apfel, Orange, Ingwer und Rote Bete
CHF 18

A LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Œx, Fennel and Citrus Fruit Salad with Dill Sauce
Räucherlachs aus Château-d'Œx, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Dill-Sauce
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“ *
traditional garnish 50 grams CHF 172
100 grams CHF 295
Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“
traditionelle Beilagen 50 Gramm
100 Gramm

SHARING

Bruschetta with Tomatoes * CHF 9.50
Tomaten-Bruschetta

Fried Zucchini Sticks * CHF 14
Frittierte Zucchini-Stäbchen

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

Sweet Potato Crisps with Guacamole * CHF 9.50
Süßkartoffelchips mit Guacamole

Spicy Meatballs * CHF 14
Pikante Fleischbällchen

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

FAVOURITES

- Beef Carpaccio - *

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and black winter truffle
Carpaccio vom Rindsfilet mit Mayonnaise und schwarzem Winter-Trüffel
CHF 42

- 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 - *

Avocado, fried organic egg from Gstaad, vegan mayonnaise, sweet potato fries
Avocado, Bio-Spiegelei aus Gstaad, vegane Mayonnaise, Süßkartoffel Pommes Frites
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 gebratenes 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 sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, 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

Paccheri with three Tomatoes, Basil and Parmesan * CHF 30
Paccheri mit dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan

Black Seppia Tagliolini with Rock Lobster CHF 38
Schwarze Seppia-Tagliolini mit Felsenhummer

Spaghettini Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks * CHF 32
Spaghettini Carbonara mit Guanciale, Pecorino, Eigelb

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 tomatoes and parmesan shavings
Violetter Artischockensalat mit Tomaten und Parmesan
CHF 28

- Nüssli Salad - *

Crispy bacon, eggs mimosa and croutons
Knuspriger Speck, Mimosa-Eier und Croutons
CHF 24

- Caesar Salad with Chicken or Cashew Nut Cheese (vegetarian) - *

Baby lettuce, chicken breast or cashew nut cheese, parmesan, croutons, datterino tomatoes
Saltherzen, Hähnchenbrust oder Cashewnuss-Käse, Parmesan, Croutons, Datterino-Tomaten
CHF 32 with chicken/ mit Hähnchenbrust CHF 38

- Sea Bream - *

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Gedünstete Zucchini, Artischocken, Datteltomaten, Babyspinat, Zitrone und Olivenöl
CHF 48

- Chicken Paillard -

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

RISOTTO

- Risotto Vialone Nano -

Braised oxtail, black winter truffle, 30-months aged parmesan
Geschmorter Ochsenchwanz, schwarzer Wintertrüffel, 30 Monate gereifter Parmesan
CHF 44

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 *
Soupe de légumes du marché
CHF 18

BOOSTER

Winter Smoothie
Apple, orange, ginger, beetroot
Smoothie d'hiver
Pomme, orange, gingembre et betterave rouge
CHF 18

A LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Œx, Fennel and Citrus Fruit Salad with Dill Sauce
Saumon fumé de Château-d'Œx, salade de fenouil aux agrumes et sauce à l'aneth
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“ *
traditional garnish 50 grams CHF 172
100 grams CHF 295
Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“
garniture traditionnelle 50 grammes
100 grammes

SHARING

Bruschetta with Tomatoes * CHF 9.50
Bruschetta de tomate

Fried Zucchini Sticks * CHF 14
Bâtonnets de courgettes frits

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

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

Spicy Meatballs * CHF 14
Boulettes de viande épicée

„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 black winter truffle
Carpaccio de filet de bœuf à la mayonnaise et à la truffe noire d'hiver
CHF 42

- Salmon, Yellowfin Tuna and Avocado Tartar - *

Salmon, Yellowfin tuna and avocado tartar with bergamot sherbet
Tartare de saumon, de thon rouge et d'avocat avec sorbet à la bergamote
CHF 45

- Quinoa Beetroot Burger - *

Avocado, fried organic egg from Gstaad, vegan mayonnaise, sweet potato fries
Avocat, œuf bio au plat, mayonnaise végétarienne, frites de patate douce
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 sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with French fries
Un filet de bœuf juteux de 300g, sauce au poivre vert, béarnaise, mayonnaise à l'ail et au chili, 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

Paccheri with three Tomatoes, Basil and Parmesan *
Paccheri avec trois tomates, basilic et parmesan
CHF 30

Black Seppia Tagliolini with Rock Lobster CHF 38
Tagliolini à l'encre de seiche avec des langoustes

Spaghettini Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks * CHF 32
Spaghettini Carbonara Guanciale, Pecorino, jaunes d'œufs

SPECIAL

Ravioli „del plin“ with Sage Butter, Roasted Pine Nuts and Spinach * CHF 36
Ravioli „del plin“ au beurre de sauge, pignons de pin rôtis et épinards

Penne „alla vodka“ * 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 tomatoes and parmesan shavings
Salade d'artichauts violets avec tomates et copeaux de parmesan
CHF 28

- Nüssli Salad - *

Crispy bacon, eggs mimosa and croutons
Bacon croustillant, œuf mimosa et croutons
CHF 24

- Caesar Salad with Chicken or Cashew Nut Cheese (vegetarian) - *

Baby lettuce, chicken breast or cashew nut cheese, parmesan, croutons, datterino tomatoes
Laitue, blanc de poulet ou fromage au noix de cajou, parmesan, croutons, tomates datterino
CHF 32 with chicken/ avec blanc de poulet CHF 38

- Sea Bream - *

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Courgettes sautées, artichauts, tomates dattes, jeunes épinards frais, citron et huile d'olive
CHF 48

- 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 Vialone Nano -

Braised oxtail, black winter truffle, 30-months aged parmesan
Queue de bœuf braisée, truffe noire d'hiver, parmesan affiné pendant 30 mois
CHF 44