

# THE BAR

## TO START

### SOUPS

**Carrot Ginger Soup with crispy Shrimps \***  
Karotten-Ingwer-Suppe mit knusprigen Krevetten

CHF 18

**Chicken Tom Kha Gai \***

Asian vegetables, coconut milk, coriander, lime, and lemongrass  
Poulet, asiatisches Gemüse, Kokosnussmilch, Koriander, Limette und Zitronengras

CHF 23

**Traditional Gazpacho \***

Herb oil, herbs salad and roasted zucchini  
Kräuter Öl, Kräutersalat und gebratene Zucchini

CHF 18

### BOOSTER

**Green Smoothie \***

Orange, apple, avocado, spinach, mint, lime and ginger  
Grüner Smoothie mit Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Minze, Limette und Ingwer

CHF 18

### A LOCAL

**Smoked Salmon from Château-d'Œx**  
Fennel, citrus, fruit salad and dill sauce  
Räucherlachs aus Château-d'Œx, Fenchel, Zitrusfrüchte, Obstsalat und Dillsauce

CHF 34

### SHARING

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

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

each / jeweils CHF 9.50

**Fried Zucchini Sticks \***  
Frittierte Zucchini-Stäbchen

CHF 14

**Fresh Market Oyster**  
6pcs Gillaudeau noz with traditional garnish

CHF 50

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

CHF 21

**„Gstaader Plättli“ with dried Meat and Planed Cheese \***  
„Gstaader 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

**Rock Lobster Tempura**

Wok vegetables, spicy mayo, wasabi crumble  
Wok-Gemüse, pikante Mayonnaise, knusprige Wasabi-Streusel

CHF 44

**Caviar selection „Le Grand Bellevue“**

Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“  
50 g with traditional garnish  
100g with traditional garnish

CHF 172

CHF 295

## 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 potatoes  
Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven und Kartoffeln

CHF 38

**- Le Grand „Vitello Tonnato“ -**

Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad and black summer truffle  
Büffel-Stracciatella an Kräuter-Mesclun-Salat und schwarzem Sommertrüffel

CHF 36

**- Fitness Chicken Salad - \***

Lettuce, roasted chicken breast, parmesan, croutons, cucumber, corn, egg and french dressing  
Salat, gebratene Pouletbrust, Parmesan, Croutons, Gurke, Mais, Ei und französisches Dressing

CHF 48

with tofu / mit Tofu CHF 38

**- Greek Salad (vegetarian & vegan) -**

Feta or cashew nut cheese, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, red onions  
Feta- oder Cashewnuss-Käse, Kalamata-Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika, 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 coriander-lemon sherbet  
Lachs-, Gelbflossenthunfisch- und Avocadotartar an Koriander-Zitronen-Sorbet

CHF 45

**- Vegetarian Wrap - \***

Roasted vegetables, quinoa, Robiola cheese, cherry tomatoes and a mixed salad with fruits, honey-balsamic dressing and baba ganoush dip  
Gebratenes Gemüse, Quinoa, Robiola-Käse, Kirschtomaten und kleiner gemischter Salat mit Obst, Honig-Balsamico Dressing und Baba-Ganoush-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, Essigurken, 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 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 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

CHF 58

## PASTA

**Paccheri with Three Tomatoes-Basil and Parmesan\***  
Paccheri mit dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan

CHF 30

**Linguine „al nero di Seppia“\***  
Squid ink and Rock Lobster  
Schwarze Seppia-Linguine mit Felsenhummer

CHF 38

**Trofie „Pesto alla Genovese“\***  
Potatoes and Green Beans  
Cicatelli mit Basilikum-Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

CHF 32

## SWEET TREATS

**Apple Tart for Two**  
Doppelrahm aus Gruyère, Vanille-Eiscreme

CHF 48

**„Le Grand“Tiramisu \***

CHF 20

**Half-baked Chocolate Chip Cookie Eis mit gesalzenem Karamell**

CHF 24

## SPECIAL

**Risotto Vialone Nano with seasonal mushrooms, rucola and Lenker Berg Bleu coulis**  
Risotto Vialone Nano mit saisonalen Pilzen, Rucola und Coulis von Lenker Berg Blau

CHF 42

**Penne „alla vodka“ \***  
Vodka, tomato and guanciale

CHF 32

# THE BAR

## TO START

### SOUPS

**Carrot Ginger Soup with crispy Shrimps \***  
*Soupe carottes gingembre avec crevettes croustillantes*

CHF 18

**Chicken Tom Kha Gai \***

Asian vegetables, coconut milk, coriander, lime, and lemongrass  
*Poulet, légumes asiatiques, lait de coco, coriandre, citron vert et citronnelle*

CHF 23

**Traditional Gazpacho \***

Herb oil, herbs salad and roasted zucchini  
*Gazpacho traditionnel à l'huile aux herbes, salade d'herbes et courgettes rôties*

CHF 26

### BOOSTER

**Green Smoothie \***  
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime  
*Smoothie vert avec orange, pomme, avocat, épinard, menthe et citron vert*

CHF 18

### A LOCAL

**Smoked Salmon from Château-d'Œx**  
Fennel, citrus, fruit salad and dill sauce  
*Saumon fumé de Château-d'Œx, salade de fenouil aux agrumes et sauce à l'aneth*

CHF 34

### SHARING

**Bruschetta with Tomatoes \***  
*Bruschetta de tomate*

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

each / chacun CHF 9.50

**Fried Zucchini Sticks \***  
*Bâtonnets de courgettes frites*

CHF 14

**Fresh Market Oyster**  
6pcs Gillerdeau no2 avec  
garinture traditionnelle CHF 50

### TREATS

**Selection of Dim Sum (8 pieces) \*** CHF 38  
**Duck, beef, prawns, vegetarian**  
*Sélection de Dim Sum (8 pièces)*  
*Canard, bœuf, crevette et végétarien*

**Rock Lobster Tempura** CHF 44  
Wok vegetables, spicy mayo, wasabi crumble  
*Légumes au wok, mayonnaise épicée, croustillant de wasabi*

**Caviar selection „Le Grand Bellevue“**  
*Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“*  
50 g with traditional garnish CHF 172  
100g with traditional garnish CHF 295

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

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

## 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

**- Octopus Salad -**

Octopus salad with Taggiasca olives and potatoes  
*Salade de poulpe aux olives Taggiasca avec des pommes de terre*

CHF 38

**- Le Grand „Vitello Tonnato“ -**

Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad and black summer truffle  
*Stracciatella de bufflone, salade de mesclun et truffe noire d'été*

CHF 36

**- Fitness Chicken Salad - \***

Lettuce, roasted chicken breast, parmesan, croutons, cucumber, corn, egg and french dressing  
*Salade, poitrine de poulet rôtie, parmesan, croûtons, concombre, maïs, œuf et vinaigrette française*

CHF 48

with tofu / avec tofu 38

**- Greek Salad (vegetarian & vegan) -**

Feta or cashew nut cheese, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, red onions  
*Fromage feta ou fromage aux noix de cajou, olives Kalamata, concombre, tomate, poivron, et oignon rouge*

CHF 32

**- Chicken Paillard - \***

Grilled Swiss Alpstein chicken paillard with market vegetables  
*Paillard de poulet de l'Alpstein suisse grillé et légumes du marchés*

## 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 coriander-lemon sherbet  
*Tartare de saumon, de thon rouge et d'avocat avec sorbet au coriandre et citron*

CHF 45

**- Vegetarian Wrap - \***

Roasted vegetables, quinoa, Robiola cheese, cherry tomatoes and a mixed salad with fruits, honey-balsamic dressing and baba ganoush dip  
*Légumes sautés, quinoa, fromage Robiola, tomates cerises et petite salade mixte avec fruits, vinaigrette au miel et au vinaigre balsamique et baba ganoush*

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 beefburger 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

**Linguine „al nero di Seppia“\***  
Squid ink and Rock Lobster  
*Linguine à l'encre de seiche avec des langoustes*

CHF 38

**Trofie „Pesto alla Genovese“ with potatoes and green beans\***  
Trofie au pesto de basilic, pommes de terre et haricots verts

CHF 32

## SPECIAL

**Risotto Vialone Nano with seasonal mushrooms, rucola and Lenker Berg Bleu coulis**  
*Risotto Vialone Nano aux champignons de saison, roquette et coulis de Lenker Berg Bleu*

CHF 42

**Penne „alla vodka“ \***  
Vodka, tomato and guanciale

CHF 32

## SWEET TREATS

**Apple Tart for Two**  
*Crème double de la Gruyère et glace à la vanille*

CHF 48

**„Le Grand“ Tiramisu \***

CHF 20

**Half-baked Chocolate Chip Cookie**  
*Glace au caramel salé*

CHF 24