

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

Beef Goulash Soup *
Rindergulaschsuppe
CHF 26

BOOSTER

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

LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Œx
Fennel-Citrus Fruit Salad with Dill Mustard Sauce and Horseradish Mousse
Räucherlachs aus Château-d'Œx, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten, Dill-Sauce und Meerrettich-Mousse
CHF 36

TREATS

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

Rock Lobster Tempura * CHF 44
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi-pea-crumble
Asiatisches Gemüse, pikante Mayonnaise, knusprige Wasabi-Erbesen-Crumble

Caviar Selection „Le Grand Bellevue“ *
traditional garnish 50 grams CHF 232
100 grams CHF 432
Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“ traditionelle Beilagen

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

Fresh Oysters 6 pieces with garnish
6 marktfrische Austern mit Garnitur
Upon market availability / Nach Verfügbarkeit

„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, Bergamotte-Sorbet
CHF 45

- Vegetarian Wrap - *

Quinoa-Robiola cheese, cherry tomatoes, roasted vegetables, onion pickles, sweet potato fries, Baba Ghanoush, mixed salad with fruits
Quinoa-Robiola-Käse, Kirschtomaten, geröstetes Gemüse, eingelegte Zwiebeln, Süßkartoffelpommes, Baba Ghanoush, gemischter Salat mit Früchten
CHF 36

- 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 54

- 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 *
Paccheri mit Tomaten, Basilikum und Parmesan
CHF 30

Black Seppia Linguine with Rock Lobster
Schwarze Seppia-Linguine mit Felsenhammer
CHF 38

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

Penne „alla vodka“ *
with Beef Pastrami mit Rinder Pastrami
CHF 32

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 - *

Violet Artichoke, capers, dried date tomatoes, roasted vegetables, Taggiasca olives
Violette Artischocke, Kapern, getrocknete Datteltomaten, gebratenes Gemüse, Taggiasca-Oliven
CHF 38

- Nüssli Salad - *

Crispy bacon, croutons and French dressing
Knuspriger Speck, Croutons und französisches Dressing
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, Croûtons, Datterino-Tomaten
CHF 32 with chicken/ mit Hähnchenbrust CHF 38

- Seabass - *

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Gedünstete Zucchini, Artischocken, Datteltomaten, Babyspinat, Zitrone und Olivenöl
CHF 56

- Chicken Paillard -

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

RISOTTO

- Risotto Acquerello -

Braised veal cheek, black winter truffle, 30 months aged parmesan
Geschmorte Kalbsbäckchen, schwarzer Wintertrüffel, 30 Monate gereifter Parmesan
CHF 44

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

Beef Goulash Soup *
Goulasch de Bœuf
CHF 26

BOOSTER

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

LOCAL

Smoked Salmon from Château-d'Œx
Fennel-Citrus Fruit Salad with Dill Mustard Sauce and Horseradish Mousse
Saumon fumé de Château-d'Œx, salade de fenouil aux agrumes et sauce à l'aneth
CHF 36

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
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi-pea-crumble
Légumes asiatiques, mayonnaise épicée, croustillant de pois wasabi

Caviar Selection „Le Grand Bellevue“ *
traditional garnish 50 grams CHF 232
100 grams CHF 432
Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“ garniture traditionnelle

SHARING

Bruschetta with Tomatoes * CHF 9.50
Bruschetta de tomates

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

Fresh Oysters 6 pieces with garnish
Huitres fraîches 6 pièces avec garniture
Upon market availability / Selon la disponibilité du marché

„Plättli“ with dried Meat and Planed Cheese * CHF 28
Ardoise 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

- Vegetarian Wrap - *

Quinoa-Robiola cheese, cherry tomatoes, roasted vegetables, onion pickles, sweet potato fries, Baba Ghanoush, mixed salad with fruits
Quinoa-Robiola, tomates cerises, légumes rôtis, cornichons à l'oignon, frites de patate douce, Baba Ghanoush, salade mixte avec fruits
CHF 36

- 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 fromage 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 54

- 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 Linguine with Rock Lobster
Linguine à l'encre de seiche avec des langoustes
CHF 38

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

Penne „alla vodka“ *
with Beef Pastrami
avec bœuf Pastrami
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

- Octopus Salad - *

Violet Artichoke, capers, dried date tomatoes, roasted vegetables, Taggiasca olives
Artichauts violets, câpres, tomates dattes séchées, légumes rôtis, olives Taggiasca
CHF 38

- Nüssli Salad - *

Crispy bacon, croutons and French dressing
Bacon croustillant, croutons et vinaigrette française
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

- Seabass - *

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Loup de mer, Courgettes sautées, artichauts, tomates dattes, jeunes épinards frais, citron et huile d'olive
CHF 56

- 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 -

Braised veal cheek, black winter truffle, 30 months aged parmesan
Joue de veau braisée, truffe noire d'hiver, parmesan vieilli de 30 mois
CHF 44