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 above CHF 20.

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Für alle Bestellungen über CHF 20 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 avec une valeur supérieur à CHF 20.

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

TREAT YOURSELF

MARKET-FRESH OYSTERS *« GILLARDEAU » Nº. 2* 50
6 pieces with traditional garnish
6 Stück mit traditionellen Garnituren
6 pièces avec garnitures traditionnelles

CAVIAR MAISON 295
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
Charcuterie et fromage de Gstaad

REGIONAL CHEESE SELECTION 23

Regionale Käseauswahl
Sélection de fromages régionaux
Choice of 5 pieces / 5 Stück / *5 pièces*

HUMMUS 21

with warm pita bread
mit warmem Pita-Brot
avec pain pita chaud

SELECTION OF DIM SUM 38

Duck, beef, prawns, vegetarian (8 pieces)
Ente, Rind, Garnelen, vegetarisch (8 Stück)
Canard, bœuf, crevettes et végétarien (8 pièces)

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 38

Baby lettuce, chicken breast, parmesan, croûtons, datterino tomatoes

Salatherzen, Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons, Datterino-Tomaten

Laitue, blanc de poulet, parmesan, croûtons, tomates datterino

BEEFSTEAK TARTAR 42

Beef tartar, with toast and butter

Rindstatar, mit Toast und Butter

Tartare de bœuf, pain grillé et beurre

DURING THE DAY

11:00 – 23:00

SOUPS

CARROT-GINGER SOUP 18
Karotten-Ingwer-Suppe
Soupe aux carottes et gingembre

TOM KHA GAI WITH CHICKEN AND CORIANDER 23
Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit Poulet und Koriander
Tom Kha Gai au poulet et à la coriandre

FRESH VEGETABLE SOUP 18
Klare Gemüsesuppe
Soupe de légumes du marché

DURING THE DAY

11.00 – 23.00

BREAD MEATS BREAD

LE GRAND BURGER 38

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

Hamburger juteux, 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

QUINOA BEETROOT BURGER 32

Avocado, fried organic egg from Gstaad, vegan mayonnaise, sweet potato fries

Avocado, Bio-Spiegelei aus Gstaad, vegane Mayonnaise, Süßkartoffel Pommes Frites

Avocat, oeuf bio au plat, mayonnaise végétalienne, 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, oeuf, 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

SPAGHETTINI CARBONARA 32

with Guanciale, Pecorino and egg yolks

mit Guanciale, Pecorino und Eigelb

avec Guanciale, Pecorino, jaunes d'oeufs

PACCHERI AI 3 POMODORI 30

with tomatoes, basil, and parmesan

mit Tomaten, Basilikum und Parmesan

avec tomates, basilic et parmesan

RISOTTO CACIO E PEPE 37

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 48

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 58

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti

Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Veau à la sauce crémeuse aux champignons et rösti

SALMON TERIYAKI 52

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 58

Crispy Wiener Schnitzel with arugula & 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
Toffee mousse – roasted apples – spiced Fiordilatte ice cream from Gstaad
Karamell-mousse – *geröstete Äpfel – würziges Fiordilatte Eis aus Gstaad*
Mousse au caramel – pommes rôties – glace Fiordilatte épicée de Gstaad

MONT BLANC 26
Warm chestnut pudding – griotte – vanilla chantilly
Warmer Kastanienpudding - Griotte - Vanillechantilly
Boudin chaud aux châtaignes - griotte - chantilly à la vanille

FRESH FRUIT SALAD 18
Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS **per scoop** /pro Kugel /*par boule* 8
Hausgemachte Eiscreme und Sorbets
Glaces et sorbets maison

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

NIGHT MENU

FROM 23.00

THE CHEF'S CHOICE

WINTER SALAD COMPOSITION 18

Colourful winter salad with French or Italian dressing

Bunter Wintersalat mit French- oder Italian-Dressing

Feuilles de salades d'hiver, 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 / salted caramel / spiced Fiordilatte / Pistacchio
Vanille / Kaffee / gesalzenes Karamell / würziges Fiordilatte / Pistazie
Vanille / café / caramel salé / Fiordilatte épicée / pistache

SHERBETS **per scoop** /pro Kugel/*par boule* 8
Red berries / coconut / dark chocolate / lemon / griotte
Rote Beeren / Kokosnuss / dunkle Schokolade / Zitrone / Sauerkirsche
Baies rouges / noix de coco / chocolat noir / citron / griotte

AT ALL TIMES

24 HOURS

WINES

		75cl
WHITE WINE		
Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » - Chardonnay Jacques Saumaize, France	2018	95
Rias Baixas « A Grana » - Albarino Nanclares y Prieto, Spain	2019	115
Toscana « Paleo Bianco » - Sauvignon Blanc & Chardonnay Le Macchiole, Italy	2019	195
ROSÉ WINE		
Provence « Cigale Joyeuse » - Grenache, Syrah, Rolle Château Carpe Diem, France	2020	75
RED WINE		
Dôle « Vielles Vignes » - Pinot Noir & Gamay Domaine de Beudon, Switzerland	2016	80
Costa Toscana « Nambrot » - Cabernet Franc, Merlot Le Macchiole, Italy	2017	190
Côtes de Bourg – Merlot, Cabernet, Malbec Galardi, Italy	2017	190
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.

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.