

THE BAR

TO START

SOUPS

Carrot Ginger Soup *
Rock lobster mi cuit, sauted bok choy, coconut foam
Languste mi cuit, sautierter Bok Choy, Kokosnußsschaum
CHF 24

Tom Kha Gai with Chicken and Coriander *
Thailändische Tom-Kha-Gai-Suppe mit Poulet und Koriander
CHF 24

Traditional Gazpacho
Cucumber, peppers, zucchini, tomato, green oil, herb salad, croûtons
Gurke, Paprika, Zucchini, Tomate, grünes Öl, Kräutersalat, Croûtons
CHF 18

BOOSTER

Green Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
*Grüner Smoothie
Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette*
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

SHARING

Bruschetta with tomatoes *
Tomaten-Bruschetta

Sweet potato crisps with Guacamole *
Süsskartoffelchips mit Guacamole

each / jeweils CHF 9.50

Fried zucchini sticks *
Frittierte Zucchinistäbchen
CHF 14

Market-fresh Oyster
6 pieces/Stück Gillardeau n°2
CHF 50

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

„Plättli“ with dried meat and planed cheese *
„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
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi, pea crumble
Asiatisches Gemüse, pikante Mayonnaise, knuspriger Wasabi, Erbsenstreusel
CHF 44

Caviar selection „Le Grand Bellevue“
50/125 grams, traditional garnish
*Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“
50/125 Gramm, traditionelle Beilagen*
CHF 240 / 432

FAVOURITES

- Beef Carpaccio - *
Beef fillet carpaccio with mayonnaise and summer truffle
Carpaccio vom Rindsfilet mit Mayonnaise und Sommer-Trüffel
CHF 42

- Salmon, Yellowfin Tuna and Avocado Tartar - *
Salmon, Yellowfin tuna and avocado tartar with bergamot sherbet
Lachs-, Gelbflossenthunfisch- und Avocadotartar mit Bergamot-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, gebratenes 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 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 64

- Salmon Teriyaki -
Tender salmon Teriyaki with samosas and wok vegetables
Zartes Lachs-Teriyaki mit Samosas und 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 und Pommes Frites
CHF 78

- Zürcher Geschnetzeltes -
Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
CHF 58

PASTA

Paccheri with tomatoes, basil and Parmesan*
Paccheri mit dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan

CHF 30

Black Seppia Linguine with Rock lobster
Schwarze Seppia-Linguine mit Felsenhummer

CHF 38

Spaghetti with clams, zucchini and Bottarga*
Spaghetti mit Venus-muscheln, Zucchini und Bottarga

CHF 36

Potato Gnocchi with creamy truffled mushrooms, baby spinach*
Kartoffel-Gnocchi mit cremigen getrüffelten Pilzen, Babyspinat

CHF 32

Spaghetti Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks *
Spaghetti 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 -
Octopus salad with Taggiasca olives, celery and potatoes
Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven, Sellerie und Kartoffeln
CHF 38

- Le Grand „Vitello Tonnato“ -
Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad
Büffel-Stracciatella an Kräuter-Mesclun-Salat
CHF 36

- Greek Salad - *
Feta or vegan Feta, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, oregano, red onions
Feta oder veganer Feta, Kalamata-Oliven, Gurke, Tomate, Paprika, Oregano, rote Zwiebeln
CHF 32

- Sea Bream Filet -
Sauteed zucchini - date tomatoes - fresh baby spinach, lemon and extra virgin olive oil
Sautierte Zucchini - Datteltomaten - frischer Babyspinat, Zitrone und natives Olivenöl
CHF 48

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

RISOTTO

Risotto Vialone Nano with braised veal cheek, 50 months aged parmesan, black summer truffle. Also available in a vegetarian version (CHF 40)
Risotto Vialone Nano mit geschmortem Kalbsbäckchen und 50 Monate gereiftem Parmesan, schwarzer Sommertrüffel. Auch in einer vegetarischen Version erhältlich (CHF 40)
CHF 44

SPECIAL

Dishes marked * are available all day.
Mit * markierte Speisen können den ganzen Tag bestellt werden.

THE BAR

TO START

SOUPS

Carrot Ginger Soup *
Rock lobster mi cuit, sauted bok choy, coconut foam
Mi-cuit de langouste, bok choy sauté, espuma de noix de coco
CHF 24

Tom Kha Gai with Chicken and Coriander *
Tom Kha Gai au poulet et à la coriandre
CHF 24

Traditional Gazpacho
Cucumber, peppers, zucchini, tomato, green oil, herb salad, croûtons
Concombre, poivrons, courgettes, tomates, huile verte, salade d'herbes, croûtons
CHF 18

BOOSTER

Green Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Smoothie vert
Orange, pomme, avocat, épinards, menthe et citron vert
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

SHARING

Bruschetta with tomatoes *
Bruschetta de tomate

Sweet potato crisps with Guacamole*
Chips de patates douces et guacamole
each / chacun CHF 9.50

Fried zucchini sticks *
Bâtonnets de courgettes frites
CHF 14

Market fresh Oyster*
6 pieces/pièces Gillardeau n°2
CHF 50

TREATS

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

Rock lobster Tempura
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi, pea crumble
Légumes asiatiques, mayonnaise épicée, wasabi croustillant, chapelure de petits pois
CHF 44

Caviar selection „Le Grand Bellevue“
50 / 125 grams, traditional garnish
Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“
50 / 125 grammes, garniture traditionnelle
CHF 240 / 432

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

„Plättli“ with dried meat and planed cheese *
„Plättli“ de viande séchée et copeaux de fromage
CHF 28

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, celery and potatoes
Salade de poulpe aux olives Taggiasca, céleri avec des pommes de terre
CHF 38

- Le Grand „Vitello Tonnato“ -

Buffalo stracciatella with herbal mesclun salad
Stracciatella de Buffalo, salade de mesclun
CHF 36

- Greek Salad - *

Feta or vegan Feta, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, oregano, red onions
Fromage Feta ou fromage Feta vegan, olives de Kalamata, concombre, tomate, poivron, origan, oignons rouges
CHF 32

- Sea Bream Fillet -

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

- Grilled Chimichurri 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 with veal cheek, 50 months aged parmesan, black summer truffle. Also available in a vegetarian version (CHF 40)
Risotto Vialone Nano avec queue de joue de veau, parmesan vieilli 50 mois, truffe noire d'été. Egalement disponible en version végétarienne (CHF 40)
CHF 44

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 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 de bergamote et citron
CHF 45

- Vegetarian Wrap - *

Quinoa, Robiola cheese, cherry tomatoes, roasted vegetables, onion pickles, sweet potato fries, Baba Ghanoush, mixed salad with fruits
Quinoa, fromage Robiola, tomates cerises, légumes rôtis, pickles d'oignon, frites de patates douces, 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 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 64

- Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with samosas and wok vegetables
Teriyaki de saumon, samosas et légumes 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 crèmeuse aux champignons et rösti
CHF 58

PASTA

Paccheri with 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

Spaghetti with clams, zucchini and Bottarga*
Spaghetti aux palourdes, courgettes et Bottarga
CHF 36

Potato Gnocchi with creamy truffled mushrooms, baby spinach*
Gnocchi de pommes de terre avec crèmeux de champignons truffés, jeunes épinards
CHF 32

Spaghetti Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks*
Spaghetti Carbonara Guanciale, Pecorino, jaunes d'oeufs
CHF 32

SPECIAL

Penne „alla vodka“ *
with Beef Pastrami avec boeuf Pastrami
CHF 32