

# 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 26

**Beef Goulash Soup (Gluten free)**  
*Rindergulaschsuppe (glutenfrei)*

CHF 32

**Market Vegetable Soup \***  
*Vegetarische Suppe*

CHF 20

### BOOSTER

**Green Winter Smoothie**  
Apple, orange, avocado, spinach, peppermint and lime  
*Grüner Winter-Smoothie mit Apfel, Orange, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette*

CHF 18

### LOCAL

**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 38

### 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 48  
**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 245  
125 grams CHF 480  
*Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“*  
*traditionelle Beilagen*

### SHARING

**Bruschetta with Tomatoes \*** CHF 10  
*Tomaten-Bruschetta*

**Fried Zucchini Sticks \*** CHF 16  
*Frittierte Zucchini-Stäbchen*

**Hummus and Bulgur Taboulè with Pita Bread\*** CHF 26  
*Hummus und Bulgur Taboulè mit Pita-Brot*

**„Vaja“ Bean Chips with Guacamole \*** CHF 14  
*„Vaja“ Bohnenchips mit Guacamole*

**Fresh Oysters 6 pieces with Garnish** CHF 60  
*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

### - Croque Monsieur - \*

Gstaad ham, Gruyère cheese, Dijon mustard-cream cheese, French fries and cabbage salad  
*Gstaader Schinken, Gruyère-Käse, Dijon-Senf-Frischkäse, Pommes Frites und Spitzkohlsalat*

CHF 34

### - Vegetarian Wrap - \*

Quinoa-Robiola cheese, cherry tomatoes, roasted vegetables, onion pickles, sweet potato fries, hummus, mixed salad with fruits  
*Quinoa-Robiola-Käse, Kirschtomaten, geröstetes Gemüse, eingelegte Zwiebeln, Süßkartoffelpommes, Hummus, 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 (vegetarian option available)  
*Club Sandwich mit zarter Pouletbrust und Speck (oder Avocado), Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites (Vegetarische Option verfügbar)*

CHF 39

### - 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 42

## 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 64

### - Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with homemade samosas and fried wok vegetables  
*Zartes Lachs-Teriyaki mit hausgemachten Samosas und gebratenem Wok-Gemüse*

CHF 56

### - 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 82

### - 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 Tomaten, Basilikum und Parmesan*

CHF 32

**Black Seppia Linguine with Rock Lobster**  
*Schwarze Seppia-Linguine mit Felsenhammer*

CHF 38

**Potato Gnocchi with Creamy Truffled Mushrooms Sauce and Baby Spinach\***  
*Kartoffel-Gnocchi mit cremigen getrüffelten Pilzen und Babyspinat*

CHF 34

**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 34

### - Beefsteak Tartar - \*

Simmental beef tartar, toast and butter  
*Simmentaler Rindstartar, Toast und Butter*

CHF 42

### - Salmon Tartare & Avocado - \*

Bergamot Sherbet, Salmon Caviar and citrus yogurt  
*Bergamotte-Sorbet, Lachskaviar und Zitrusjoghurt*

CHF 36

### - Nüssli Salad - \*

Crispy bacon, croutons and French dressing  
*Knuspriger Speck, Croutons und französisches Dressing*

CHF 32

### - Le Grand „Vitello Tonnato“ - \*

Stracciatella, herbal mesclun salad and black winter truffle  
*Stracciatella mit Kräutersalat und schwarzem Wintertrüffel*

CHF 36

### - Seabass - \*

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, 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 Vialone Nano -

Braised veal cheek, 50 months aged parmesan  
*Geschmorte Kalbsbäckchen, 50 Monate gereifter Parmesan*

- vegetarian option / vegetarische Option CHF 40

CHF 44

# THE BAR

## TO START

### SOUPS

**Carrot Ginger Soup \***  
*Soupe de carottes et gingembre*  
CHF 18

**Tom Kha Gai with Chicken and Coriander \***  
*Tom Kha Gai au poulet et coriandre*  
CHF 26

**Beef Goulash Soup (Gluten Free)**  
*Goulausch de Bœuf (sans gluten)*  
CHF 32

**Market Vegetable Soup \***  
*Soupe végétarienne*  
CHF 20

### BOOSTER

**Green Winter Smoothie**  
Apple, orange, avocado, spinach, peppermint and lime  
*Smoothie d'hiver*  
*Pomme, orange, avocat, épinards, menthe poivrée et citron vert*  
CHF 18

### LOCAL

**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 38

### 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 48  
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi-pea-crumble  
*Légumes asiatiques, mayonnaise épicée, et croquant de pois wasabi*

**Caviar Selection „Le Grand Bellevue“ \***  
traditional garnish 50 grams CHF 245  
125 grams CHF 480  
*Sélection de caviar „Le Grand Bellevue“ garniture traditionnelle*

### SHARING

**Bruschetta with Tomatoes \*** CHF 10  
*Bruschetta aux tomates*

**Fried Zucchini Sticks \*** CHF 16  
*Bâtonnets de courgettes frits*

**Hummus and Bulgur Taboulè with Pita Bread \*** CHF 26  
*Houmous et Taboulé de Bulgur avec pain pita*

**„Vaja“ Bean Chips Guacamole \*** CHF 14  
*Chips de haricots „Vaja“ et guacamole*

**Fresh Oysters 6 pieces with Garnish** CHF 60  
*Huîtres 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, mayonnaise et truffe noire d'hiver*  
CHF 42

### - Croque Monsieur - \*

Gstaad ham, Gruyère cheese, Dijon mustard-cream cheese, French fries and cabbage salad  
*Jambon de Gstaad, Gruyère, fromage frais à la moutarde de Dijon, frites et salade de choux*  
CHF 34

### - 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, oignon marinés, 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 (vegetarian option available)  
*Club sandwich à la poitrine de poulet, bacon (ou à l'avocat), œuf, Gruyère, tomates, sauce cocktail et pommes frites (option végétarienne disponible)*  
CHF 39

### - Le Grand Burger - \*

Succulent beef burger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce and French fries  
*Délicieux hamburger, Gruyère (ou au fromage raclette), bacon, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce BBQ et pommes frites*  
CHF 42

## CLASSICS

### - Wiener Schnitzel -

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry preserve  
*Escalope viennoise, salade de roquette et de tomates, vinaigrette relevée au balsamique et confiture d'airelles*  
*Also available as Chicken Schnitzel / Également disponible au poulet*  
CHF 64

### - Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with homemade samosas and fried wok vegetables  
*Teriyaki de saumon, samosas fait maison et légumes sautés au wok*  
CHF 56

### - 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 de 300g, sauce au poivre vert, béarnaise, mayonnaise à l'ail et au chili, pommes frites*  
CHF 82

### - 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 aux trois tomates, basilic et parmesan*  
CHF 32

**Black Seppia Linguine with Rock Lobster**  
*Linguine à l'encre de seiche et langoustes*  
CHF 38

**Potato Gnocchi with Creamy Truffled Mushrooms Sauce and Baby Spinach \***  
*Gnocchi de pommes de terre à la sauce crémeuse aux champignons truffés et jeunes épinards*  
CHF 34

**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 et 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 34

### - Beefsteak Tartar - \*

Simmental beef tartar, with toast and butter  
*Tartare de bœuf du Simmental, toast et beurre*  
CHF 42

### - Salmon Tartare & Avocado - \*

Bergamot Sherbet, Salmon Caviar and citrus yogurt  
*Sorbet à la bergamote, caviar de saumon et yaourt aux agrumes*  
CHF 36

### - Nüssli Salad - \*

Crispy bacon, croutons and French dressing  
*Bacon croustillant, croutons et vinaigrette française*  
CHF 32

### - Le Grand „Vitello Tonnato“ - \*

Stracciatella, herbal mesclun salad and black winter truffle  
*Stracciatella, salade mesclun avec herbes aromatiques et truffe noire d'hiver*  
CHF 36

### - Seabass - \*

Sauteed zucchini, artichokes, date tomatoes, baby spinach, lemon and olive oil  
*Loup de mer, Courgettes sautées, artichauts, tomates dattes, petits épinards, 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 Vialone Nano -

Braised veal cheek, 50 months aged parmesan  
*Joue de veau braisée, parmesan vieilli de 50 mois*  
- vegetarian option/ option végétarienne CHF 40  
CHF 44