

THE BAR

TO START

SOUPS

Carrot Ginger Soup *
Sautéed bok choy, roasted almonds, coconut foam
Karotten-Ingwer-Suppe
Sautierter Bok Choy, geröstete Mandeln, Kokosnusschaum

CHF 20

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, croutons
Traditioneller Gazpacho
Gurke, Paprika, Zucchini, Tomate, grünes Öl, Kräutersalat, Croûtons

CHF 20

BOOSTER

Green Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Grüner Smoothie
Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette
CHF 18

LOCAL

„Millefeuille“ of Smoked Salmon from Château-d'Œx, potato chips, sour cream, garden cress
„Millefeuille“ vom Räucherlachs aus Château-d'Œx, Kartoffelchips, saure Sahne, Gartenkresse
CHF 38

TREATS

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

Rock Lobster Tempura CHF 48
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi
Asiatisches Gemüse, pikante Mayonnaise, knuspriger Wasabi

Caviar selection „Le Grand Bellevue“ CHF 248 / 480
50/125 grams, traditional garnish
Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“
50/125 Gramm, traditionelle Beilagen

SHARING

Bruschetta with tomatoes *
Tomaten-Bruschetta
CHF 9.50

Vaja bean chips with Guacamole*
Vajabohnenchips mit Guacamole
CHF 16

Fried zucchini sticks *
Frittierte Zucchini-Stäbchen
CHF 16

Fresh Vegetables Pinzimonio *
Pinzimonio mit frischem Gemüse
CHF 14

Hummus and Bulgur taboulè CHF 26
Hummus und Bulgur taboulè

„Plättli“ with dried meat and plane cheese * CHF 32
„Plättli“ mit Trockenfleisch und Hobelkäse

CLASSICS

- Original 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
CHF 64

- Zürcher Geschnetzeltes -

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

- 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

- Croque Monsieur -

Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard & cream cheese, French fries, pointed cabbage & grain salad
Gstaader Schinken, Gruyère, Dijon-Senf & Frischkäse, Pommes frites, Spitzkohl & Getreidesalat
CHF 34

- 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

IDEAS

- Grilled Chimichurri Chicken Breast -
Grilled Swiss Alpstein chicken breast with market vegetables, Chimichurri sauce
Gegrillte Schweizer Alpstein-Pouletbrust mit Marktgemüse, Chimichurri-Sauce
CHF 48

- Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with homemade samosas and fried wok vegetables
Zartes Lachs-Teriyaki mit Samosas und gebratenem Wok-Gemüse
CHF 54

- Sea bass fillets -

Sautéed zucchini, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Sautierte Zucchini, Datteltomaten, frischer Babyspinat, Zitrone und Olivenöl
CHF 58

- Vegan Bagel - *

Baba ganoush, roasted vegetables, cucumber, arugula, dried tomatoes, sweet potato fries, hummus, mixed salad with fruits
Baba Ganoush, gebratenes Gemüse, Gurke, Rucola, getrocknete Tomaten, Süßkartoffelpommes, Hummus, gemischter Salat mit Früchten
Also possible with San Daniele Ham / Auch mit San Daniele Schinken möglich
CHF 36 / CHF 42

- La Focaccina -

Freshly baked with Mortadella di Bologna, Stracchino, sun-dried tomatoes, lemon zest, pistacchios
Frisch gebacken mit Mortadella di Bologna, Stracchino, sonnengetrockneten Tomaten, Zitronenschale, Pistazien
CHF 28

PASTA

Black Seppia Linguine with Rock lobster
Seppia-Linguine mit Felsenhammer

CHF 42

Fusilloni al Pesto with homemade basil pesto, Stracciatella, Pine nuts, green beans
Fusilloni mit hausgemachten Basilikumpesto, Stracciatella, Pinienkerne, grüne Bohnen

CHF 32

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

CHF 32

Spaghetti Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks *
Spaghetti Carbonara mit Guanciale, Pecorino und Eigelb

CHF 32

Recommended for two Le Grand Spaghettoni
Variety of tomatoes and basil
Mit Tomatenvariationen & Basilikum
30 min preparation time / 30 Min Vorbereitungszeit

CHF 60

SPECIAL

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

CHF 32

RISOTTO

Risotto Vialone Nano with Asparagus, 50 months aged parmesan, Veal Saltimbocca
Risotto Vialone Nano mit Spargel, 50 Monate gereifter Parmesan, Kalbs-Saltimbocca

On request available also in vegetarian version / Auf Anfrage auch in vegetarischer Variante möglich
CHF 46 / 44

Dishes marked * are available all day.

Mit * markierte Speisen können den ganzen Tag bestellt werden.

THE BAR

TO START

SOUPS

Carrot Ginger Soup *
Sautéed bok choy, roasted almonds, coconut foam
Soupe de carottes au gingembre Bok choy sauté, amandes grillées, mousse de noix de coco

CHF 20

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

CHF 24

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

CHF 20

BOOSTER

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

CHF 18

LOCAL

„Millefeuille“ of Smoked Salmon from Château-d'Œx, potato chips, sour cream, garden cress
„Millefeuille“ Saumon fumé de Château-d'Œx, frites de pommes de terre, crème aigre, cresson de jardin

CHF 38

SHARING

Bruschetta with tomatoes *
Bruschetta aux tomates

CHF 9.50

Vaja bean chips with Guacamole *
Chips de haricots Vaja avec Guacamole

CHF 16

Fried zucchini sticks *
Bâtonnets de courgettes frits

CHF 16

Fresh vegetables Pinzimonio *
Légumes frais Pinzimonio

CHF 14

TREATS

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

Rock Lobster Tempura CHF 48
Asian vegetables, spicy mayonnaise, crispy wasabi
Légumes asiatiques, mayonnaise épicée, wasabi croustillant

Caviar selection „Le Grand Bellevue“ CHF 248 / 480
50/125 grams, traditional garnish
Sélection de caviar « Le Grand Bellevue » 50/125 grammes, garniture traditionnelle

Hummus and Bulgur taboulè CHF 26
Houmous et taboulè de boulgour

„Plättli“ with dried meat and plane cheese * CHF 32
«Plättli» avec de la viande séchée et fromage râpé

FRESH & HEALTHY

- The Healthy Bean - *

Green beans, edamame, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette
Haricots verts, edamame, avocat et pois chiches avec vinaigrette aux herbes

CHF 24

- Specie Rara - *

Heirloom cherry tomatoes with basil, burrata and pine nuts
Tomates cerises héritières au basilic, à la burrata et aux pignons de pin

CHF 32

- Yellowfin Tuna Tartare & Wakame Salad -

Calamansi sherbet, avocado mousse
Sorbet aux calamansi, mousse d'avocat

CHF 44

- Beef Carpaccio -

Beef fillet Carpaccio with mayonnaise and summer Truffle
Carpaccio de filet de bœuf à la mayonnaise et à la truffe d'été

CHF 44

- Classic Beefsteak Tartar - *

Simmental beef tartar (140gr), with toast and butter
Tartare de bœuf de Simmental (140gr), avec toast et beurre

CHF 44

- Le Grand „Vitello Tonnato“ -

Herbal mesclun
Mesclun aux herbes

CHF 36

- Greek Salad - *

Feta or vegan Feta, lettuce hearts, Kalamata olives, cucumber, tomato, bellpepper, oregano, red onions
Feta ou Feta vegan, cœurs de laitue, olives Kalamata, concombre, tomate, poivron, origan, oignons rouges

CHF 32

- Caesar Salad -

Grilled chicken breast, lettuce, croutons, Parmesan flakes, egg, date tomatoes
Poitrine de poulet grillée, laitue, croûtons, flocons de parmesan, œuf, tomates dattes.

CHF 48

RISOTTO

Risotto Vialone Nano with Asparagus, 50 months aged parmesan, Veal Saltimbocca
Risotto Vialone Nano aux asperges, parmesan vieilli 50 mois, saltimbocca de veau

On request available also in vegetarian version / Sur demande, également possible en version végétarienne
CHF 46 / 44

CLASSICS

- Original Wiener Schnitzel -

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry preserve
Escalope de Vienne croustillante avec salade de roquette et de tomates dans une vinaigrette balsamique acidulée et confiture de canneberges

CHF 64

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Veau dans une sauce crémeuse aux champignons avec rösti

CHF 58

- The Absolut Tender - *

A juicy 300g fillet steak served with green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with French fries
Un steak de filet juteux de 300 g servi avec sauce au poivre vert, sauce béarnaise, mayonnaise à l'ail et au piment, le tout agrémenté de frites.

CHF 78

- Croque Monsieur -

Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard & cream cheese, French fries, pointed cabbage & grain salad
Jambon de Gstaad, Gruyère, moutarde de Dijon et fromage frais, frites, chou pointu et salade de céréales

CHF 34

- Club Sandwich -

Club sandwich with tender chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French fries
Club sandwich avec du blanc de poulet tendre et du bacon (ou de l'avocat), œuf, Gruyère, tomates, sauce cocktail et frites

CHF 38

- Le Grand Burger - *

Succulent beef burger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce and French fries
Succulent hamburger de bœuf avec du gruyère (ou du fromage à raclette), bacon, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce BBQ et frites

CHF 38

IDEAS

- Grilled Chimichurri Chicken Breast -
Grilled Swiss Alpstein chicken breast with market vegetables, Chimichurri sauce
Blanc de poulet Swiss Alpstein grillé avec légumes du marché, sauce Chimichurri

CHF 48

- Salmon Teriyaki -

Tender salmon Teriyaki with homemade samosas and fried wok vegetables
Tendre saumon Teriyaki avec samosas maison et légumes frits au wok

CHF 54

- Sea bass filets -

Sautéed zucchini, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Courgettes sautées, tomates dattes, jeunes épinards frais, citron et huile d'olive

CHF 58

- Vegan Bagel - *

Baba ganoush, roasted vegetables, cucumber, arugula, dried tomatoes, sweet potato fries, hummus, mixed salad with fruits
Baba ganoush, légumes rôtis, concombre, roquette, tomates séchées, frites de patates douces, houmous, salade mixte avec fruits

CHF 36 / CHF 42

- La Focaccina -

Freshly baked with Mortadella di Bologna, Stracchino, sun-dried tomatoes, lemon zest, pistachios
Fraîchement cuit au four avec Mortadella di Bologna, Stracchino, tomates séchées au soleil, zeste de citron, pistaches

CHF 28

PASTA

Black Seppia Linguine with Rock lobster
Linguine à la Seppia noire avec langouste

CHF 42

Fusilloni al Pesto with home-made basil pesto, Straciatella, Pine nuts, green beans
Fusilloni al Pesto avec pesto de basilic maison, Straciatella, pignons de pin, haricots verts

CHF 32

Paccheri with three tomatoes, basil and Parmesan*
Paccheri aux trois tomates, basilic et parmesan

CHF 32

Spaghetti Carbonara with Guanciale, Pecorino, egg yolks *
Spaghetti Carbonara au Guanciale, Pecorino, jaunes d'œufs

CHF 32

SPECIAL

Recommended for two
Le Grand Spaghettonne
Variety of tomatoes and basil
Variété de tomates et basilic
30 min preparation time / 30 min de préparation

CHF 60

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

CHF 32