

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

Beef Goulash Soup
Served in a „bread bowl“
Rindsgulaschsuppe
Serviert in der „Brottaße“
CHF 28

BOOSTER

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

LOCAL

Local Smoked Salmon from Château-d'Œx, Fennel & Citrus Fruit Salad, Toast & Butter
Lokaler Räucherlachs von Château-d'Œx, Salat aus Fenchel und Zitrusfrüchten, Toast & Butter
CHF 38

SHARING

Bruschetta with Tomatoes
Tomaten-Bruschetta
CHF 9.50

Fried Zucchini
Frittierte Zucchini-Stäbchen
CHF 16

Vaja Bean Chips with Guacamole
Vajabohnenchips mit Guacamole
CHF 16

Tomme Fleurette en Cocotte
Mushroom cassoulette, Polenta
Pilz-Cassoulet, Polenta
CHF 28

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, spring onion, sesame
Asiatisches Gemüse, pikante Mayonnaise, Frühlingszwiebel, Sesam

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

Hummus and Bulgur Tabbouleh CHF 26
Hummus und Bulgur taboulè

Gillardeau Oysters 5 Pieces with Garnish CHF 60
Gillardeau-Austern 5 Stück mit Beilage

„Plättli“ with Dried Meat and Hobelkäse CHF 32
„Plättli“ mit Trockenfleisch und Hobelkäse

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, burrata, pine nuts and extra virgin olive oil
Kirsch-Tomaten „specie rara“ mit Basilikum, Burrata, Pinienkernen und Olivenöl
CHF 32

Yellowfin Tuna, Avocado & Salmon Tartare

Avocado mousse, Belper Knolle
Avocado-Mousse, Belper Knolle
CHF 44

Beef Carpaccio

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and winter truffle
Carpaccio vom Rinderfilet mit Mayonnaise und Wintertrüffel
CHF 44

Classic Beefsteak Tartare

Simmental beef tartar (140gr), with toast and butter
Simmentaler Rindstatar (140gr), mit Toast und Butter
CHF 44

Le Grand „Vitello Tonnato“

Herbal mesclun, dried cherry tomatoes
Kräuter-Mesclun, getrocknete Kirschtomaten
CHF 38

Bauernsalat

Seasonal salad, crispy bacon, croutons, mimosa egg, french dressing
Salat der Saison, knuspriger Speck, Croutons, Ei Mimosa, französisches Dressing
CHF 32

Violet Artichoke Salad

Raw violet artichoke, seasonal salad mesclun, tomatoes and parmesan shaving
Rohe violette Artischocke, Salat der Saison, Mesclun, Tomaten und Parmesanspäne
CHF 28

CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

Crispy Wiener Schnitzel with arugula, parmesan 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, Parmesan
CHF 68

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 with green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with French fries
Saftig zartes Rindsfilet (300g), serviert an grüner Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce, Knoblauch-Chili-Mayonnaise und Pommes Frites
CHF 82

Croque Monsieur

Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard & cream cheese, French fries, pointed cabbage and grain salad
Gstaader Schinken, Gruyère, Dijon-Senf & Frischkäse, Pommes frites, Spitzkohl und Getreidesalat
CHF 38

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

NEW

Chicken Breast

Market vegetables, Chimichurri sauce
Gegrillte Schweizer Alpstein-Pouletbrust mit Marktgemüse, Chimichurri-Sauce
CHF 48

Salmon Teriyaki

Wok vegetables
Wok-Gemüse
CHF 54

Sea Bass Fillets

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

Vegetarian Wrap

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

PASTA

Black Seppia Linguine with Rock lobster
Seppia-Linguine mit Felsenhammer
CHF 42

Potato Gnocchi
Creamy truffles-mushrooms sauce and baby spinach
Cremitige Trüffel-pilze Sauce und Babyspinat
CHF 34

Paccheri with Three Tomatoes, Basil and Parmesan
Paccheri mit dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan
CHF 32

Penne „Alla Vodka“ with Beef Pastrami
mit Rinder Pastrami
CHF 32

SPECIAL

Le Grand Spaghettonne - Recommended for two
Variety of tomatoes and basil
Mit Tomatenvariationen & Basilikum
30 min preparation time / 30 Min Vorbereitungszeit
CHF 60

RISOTTO

Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkins, braised veal cheek, 50 month aged parmesan / on request with black winter truffle
Risotto Vialone Nano mit Hokkaido-Kürbis, geschmorte Kalbsbacke, 50 Monate gereifter Parmesan / auf Anfrage mit schwarzem Wintertrüffel
CHF 44 / 60

On request available also in vegetarian version/
Auf Anfrage auch in vegetarischer Variante möglich (CHF 40)

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, émulsion de noix de coco
CHF 20

Tom Kha Gai Soup with Chicken and Coriander
Tom Kha Gai soupe au poulet et coriandre
CHF 24

Beef Goulash Soup
Served in a „bread bowl“
Soupe de goulasch de bœuf Servie dans un „bol de pain“
CHF 28

BOOSTER

Green Winter Smoothie
Orange, apple, avocado, spinach, peppermint and lime
Smoothie vert d'hiver Orange, pomme, avocat, épinard, menthe et citron vert
CHF 18

LOCAL

Local Smoked Salmon from Château-d'Œx, Fennel & Citrus Fruit Salad, Toast & Butter
Saumon fumé local de Château-d'Œx, salade de fenouil et d'agrumes, toast et beurre
CHF 38

Bruschetta with Tomatoes
Bruchetta à la tomate
CHF 9.50

Vaja Bean Chips with Guacamole
Chips de haricots vajas au guacamole
CHF 16

Fried Zucchini
Bâtonnets de courgette frits
CHF 16

Tomme Fleurette en Cocotte
Mushroom cassolette, Polenta
Cassoulet aux champignons, polenta
CHF 28

SHARING

Hummus and Bulgur Tabbouleh CHF 26
Houmous et boulgour taboulè

Gillardeau Oysters 5 Pieces with Garnish CHF 60
Huitres Gillardeau 5 pièces avec garniture

„Plättli“ with Dried Meat and Hobelkäse CHF 32
« Plättli » avec viande séchée et fromage à rebibes

TREATS

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

Rock Lobster Tempura CHF 48
Asian vegetables, spicy mayonnaise, spring onion, sesame
Légumes asiatiques, mayonnaise épicée, oignons nouveaux, sésame

Caviar Selection „Le Grand Bellevue“ CHF 248 / 480
50/125 Grams, Traditional Garnish
Sélection de caviar « Le Grand Bellevue » 50/125 grammes, garniture traditionnelle

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, pine nuts and extra virgin olive oil
Tomates cerises Heirloom au basilic, burrata et pignons de pin
CHF 32

Yellowfin Tuna, Avocado & Salmon Tartare

Avocado mousse, Belper Knolle
Mousse d'avocat, Belper Knolle
CHF 44

Beef Carpaccio

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and winter Truffle
Carpaccio de filet de boeuf à la mayonnaise et à la truffe d'hiver
CHF 44

Classic Beefsteak Tartare

Simmental beef tartar (140gr), with toast and butter
Tartare de bœuf Simmental (140gr), avec toast et beurre
CHF 44

Le Grand „Vitello Tonnato“

Herbal mesclun, dried cherry tomatoes
Mesclun aux herbes, tomates cerises séchées
CHF 36

Bauernsalat

Seasonal salad, crispy bacon, croutons, mimosa egg, french dressing
Salade saisonnière, bacon croustillant, croûtons, œuf mimosa, vinaigrette française
CHF 32

Violet Artichoke Salad

Raw violet artichoke, seasonal salad mesclun, tomatoes and parmesan shaving
Artichaut violet cru, mesclun de salade de saison, tomates et copeaux de parmesan
CHF 28

CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry jam
Escalope viennoise croustillante avec salade de roquette et de tomates, vinaigrette balsamique acidulée et confiture d'airelles
CHF 68

Zürcher Geschnetzeltes

Veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti
Filet de veau à la sauce crémeuse aux champignons accompagné de rösti
CHF 58

The Absolut Tender

A juicy 300g fillet steak with green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with French fries
Un filet de boeuf juteux de 300 g servi avec une sauce au poivre vert, sauce béarnaise, mayonnaise à l'ail et piment, agrémenté de frites
CHF 82

Croque Monsieur

Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard & cream cheese, pointed cabbage, grain salad and French fries
Jambon de Gstaad, Gruyère, moutarde de Dijon et fromage frais, salade de chou, de céréales en pointe et frites
CHF 38

Club Sandwich

Club sandwich with tender chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French fries
Club sandwich au 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

NEW

Chicken Breast

Market vegetables, Chimichurri sauce
Blanc de poulet Swiss Alpstein grillé avec légumes du marché, sauce Chimichurri
CHF 48

Salmon Teriyaki

Wok vegetables
Wok de légumes
CHF 54

Sea Bass Fillets

Sautéed zucchini, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon and olive oil
Filet de loup de mer, courgettes sautées, tomates dattes, jeunes épinards frais, citron et huile d'olive
CHF 58

Vegetarian Wrap

Robiola cheese, Quinoa, roasted vegetables, onion pickles, cherry tomatoes, hummus, sweet potato fries, mixed salad with fruits
Fromage Robiola, Quinoa, légumes rôtis, cornichons à l'oignon, tomates cerises, houmous, frites de patates douces, salade mixte avec fruits
CHF 36

PASTA

Black Seppia Linguine with Rock lobster
Linguines à l'encre de sèche et langoustine
CHF 42

Potato Gnocchi
Creamy truffle-mushrooms sauce and baby spinach
Sauce champignons à la truffe et pousses d'épinards
CHF 34

Paccheri with Three Tomatoes, Basil and Parmesan
Paccheri aux trois tomates, basilic et parmesan
CHF 32

Penne „Alla Vodka“ with Beef Pastrami
avec Pastrami de bœuf
CHF 32

SPECIAL

Le Grand Spaghettonne - Recommended for two
Variety of tomatoes and basil
Variété de tomates et basilic
30 min preparation time / 30 min de préparation
CHF 60

RISOTTO

Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkins, braised veal cheek, 50 month aged parmesan / on request with black winter truffle
Risotto Vialone Nano aux potirons d'Hokkaido, joue de veau braisée, parmesan de 50 mois / avec truffe noire d'hiver sur demande
CHF 44 / 60

On request available also in vegetarian version/
Sur demande également disponible en version végétarienne (CHF 40)