

# 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 Rindstartar (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 Spaghettoni - 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**  
*Bruschetta 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 38

### 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)*