

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

Traditional Gazpacho
Cucumber, peach & tomato, mustard seeds pickles, herb mesclun, croutons
Gurken, Pfirsich-Tomaten, Senfkorn-Pickles, Kräutermesclun, Croutons
CHF 20

BOOSTER

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

LOCAL

Local Smoked Salmon from Château-d'Oex
Fennel & citrus fruit salad, toast with butter, horse radish mousse, dill mustard & honey sauce
Rauchlachs aus Château-d'Oex, Fenchel-Zitrusfruchtsalat, Toast mit Butter, Meerrettichmousse, Dill-Senf- und Honigsauce
CHF 38

Bruschetta with Tomatoes
Tomaten-Bruschetta
CHF 10

Vaja Bean Chips with Guacamole
Vajabohnenchips mit Guacamole
CHF 16

Fried Zucchini
Frittierte Zucchini-Stäbchen
CHF 16

Fresh Vegetables Pinimonio & Salsa Verde
Frisches Gemüse „Pinimonio“ & Salsa Verde
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
Hummus und Bulgur taboulé
CHF 26

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

CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

Crispy Wiener Schnitzel with arugula and tomato salad in a tangy balsamic vinaigrette and cranberry jam
Knuspriges Wiener Schnitzel mit Rucola-Tomaten-Salat in würziger Balsamico-Vinaigrette und Preiselbeer-Sauce, Parmesan
CHF 68

Zürcher Geschnetzeltes

Sliced veal fillet 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, pointed cabbage, grain salad and French fries
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 Rindsburger mit Gruyère (oder Raclettekäse), Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites
CHF 38

NEW

Chicken Breast

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

Salmon Teriyaki

Wok vegetables
Wok-Gemüse
CHF 58

Sea Bass Fillets

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

Vegetarian Burger

Quinoa beetroot burger, avocado, fried organic egg, curry dip, sweet potato fries, mixed salad with seasonal fruits
Quinoa-Rote-Bete-Burger, Avocado, Spiegelei, Currydip, Süsskartoffelpommes, gemischter Salat mit saisonalen Früchten
CHF 36

PASTA

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

Rigatoni „in Padella“
Tropea red onion, guanciale, pecorino cheese, datterino tomatoes, fresh chili
Tropea Zwiebeln, Guanciale, Pecorino-Käse, Datterino-Tomaten, frische Chilischoten
CHF 34

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

Ricotta Gnocchi & Basil Pesto
Potatoes, green beans and pine nuts
Kartoffeln, grünen Bohnen und Pinienkernen
CHF 32

SPECIAL

Le Grand Spaghettone
Recommended for two
Variety of tomatoes and basil
Mit Tomatenvariationen & Basilikum
30 min preparation time/ de préparation
CHF 60

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

RISOTTO

Risotto Vialone Nano

Porcini mushrooms, Gstaader Berg Mutschli, braised veal cheek
Steinpilze aus Gstaad, Gstaader Bergmutschli, geschmorte Kalbsbäckli
CHF 44

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

FRESH & HEALTHY

The Healthy Bean

Green beans, edamame, avocado and chickpeas with herbal vinaigrette
Grüne Bohnen, Edamame, Avocado und Kichererbsen mit Kräuter-Vinaigrette
CHF 26

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, ginger and physalis sorbet, white sesame dressing
Gelbflossen-Thunfisch-, Avocado- und Lachstartar, Avocado-Mousse, Ingwer-Physalis-Sorbet, weißes Sesam-Dressing
CHF 44

Beef Carpaccio

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and summer truffle
Carpaccio vom Rindsfilet mit Mayonnaise und Sommertrüffel
CHF 44

Classic Beefsteak Tartare

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

Le Grand „Vitello Tonnato“

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

Caesar Salad

Grilled chicken breast, lettuce, croutons, parmesan flakes, egg, datterino tomatoes
Gegrillte Pouletbrust, Kopfsalat-Herzen, Croutons, Parmesanflocken, Ei, Datterino-Tomaten
CHF 48

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

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

Traditional Gazpacho
Cucumber, peach & tomato, mustard seeds pickles, herb mesclun, croûtons
Concombre, pêche & tomate, pickles de graines de moutarde, mesclun aux herbes, croûtons
CHF 20

BOOSTER

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

LOCAL

Local Smoked Salmon from Château-d'Oex
Fennel & citrus fruit salad, toast with butter, horse radish mousse, dill mustard & honey sauce
Saumon fumé de Château-d'Oex, salade de fenouil et agrumes, toast au beurre, mousse de raifort, sauce moutarde à l'aneth et miel
CHF 38

Bruschetta with Tomatoes
Bruschetta aux tomates
CHF 10

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

Fried Zucchini
Bâtonnets de courgette frits
CHF 16

Fresh Vegetables Pinimonio & Salsa Verde
Légumes frais Pinimonio & Salsa Verde
CHF 28

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

SHARING

Hummus and Bulgur Tabbouleh
Houmous et boulgour taboulè
CHF 26

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

CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

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

Zürcher Geschnetzeltes

Sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti
Emincé de veau, sauce crémeuse aux champignons accompagné de rösti
CHF 58

The Absolut Tender

A juicy 300g fillet steak, green pepper sauce, béarnaise and garlic chili mayonnaise, topped off with French fries
Filet de boeuf de 300 g, 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 pointu et céréales, frites
CHF 38

Club Sandwich

Club sandwich with chicken breast, bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce and French fries
Club sandwich au blanc de poulet, 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
Poitrine de poulet Alpstein grillée avec légumes du marché, sauce Chimichurri
CHF 48

Salmon Teriyaki

Wok vegetables
Wok de légumes
CHF 58

Sea Bass Fillets

Sauteed 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 Burger

Quinoa beetroot burger, avocado, fried organic egg, curry dip, sweet potato fries, mixed salad with seasonal fruits
Burger végétarien au quinoa et à la betterave rouge, avocat, œuf bio frit, sauce curry, frites de patates douces, salade mixte avec des fruits de saison
CHF 36

PASTA

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

Rigatoni „in Padella“
Tropea red onion, guanciale, pecorino cheese, datterino tomatoes, fresh chili
Oignon rouge de Tropea, guanciale, fromage pecorino, tomates datterino, piment frais
CHF 34

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

Ricotta Gnocchi & Basil
Pesto with potatoes, green beans and pine nuts
avec des pommes de terre, haricots verts et pignons de pin
CHF 32

SPECIAL

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

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

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 26

Specie Rara

Heirloom cherry tomatoes with basil, burrata, pine nuts, extra virgin olive oil
Tomates cerises Heirloom au basilic, burrata, huile d'olive extra vergine
CHF 32

Yellowfin Tuna, Avocado & Salmon Tartare

Avocado mousse, ginger and physalis sorbet, white sesame dressing
Tartare de thon jaune, avocat et saumon, mousse d'avocat, sorbet au gingembre et au physalis, vinaigrette au sésame blanc
CHF 44

Beef Carpaccio

Beef fillet carpaccio with mayonnaise and summer truffle
Carpaccio de filet de boeuf à la mayonnaise et à la truffe d'été
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

Caesar Salad

Grilled chicken breast, lettuce, croutons, parmesan flakes, egg, datterino tomatoes
Poitrine de poulet grillée, laitue, croûtons, flocons de parmesan, œuf, tomates datterino
CHF 48

Greek salad

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

RISOTTO

Risotto Vialone Nano

Porcini mushrooms, Gstaader Berg Mutschli, braised veal cheek
Cèpes, Berg Mutschli de Gstaad, joue de veau braisée
CHF 44

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