

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

Chicken and coriander
Poulet und Koriander
CHF 24

Beef Goulash Soup

Served in a „bread bowl“
Rindsgulaschsuppe
serviert in der „Brottassee“
CHF 30

BOOSTER

Green Winter Smoothie

Orange, apple, avocado, spinach, peppermint, lime
Orange, Apfel, Avocado, Spinat, Pfefferminze, Limette
CHF 18

TO SHARE

Selection of Dim Sum (8 pieces)

Dim-Sum-Selektion (8 Stück)

CHF 38

Bruschetta with Tomatoes

Tomaten-Bruschetta

CHF 10

Vaya Bean Chips with Guacamole

Vayabohnenchips mit Guacamole

CHF 16

Fried Zucchini

Zucchini-Stäbchen

CHF 16

Hummus and Bulgur Tabbouleh

Hummus und Bulgur taboulè

CHF 26

SPOIL YOURSELF

Gillardeau Oyster (5 pieces)

Sauce Mignonette
Gillardeau-Austern (5 Stück)
Sauce Mignonette

CHF 60

Rock Lobster Tempura

Asian vegetables, spicy mayonnaise, spring onions, sesame
Felsenkrebs-Tempura, asiatisches Gemüse, pikante Mayonnaise, Frühlingszwiebel, Sesam

CHF 48

Caviar Selection „Le Grand Bellevue“

50/125 Grams, Traditional Garnish
Kaviar-Selektion „Le Grand Bellevue“
50/125 Gramm, traditionelle Beilagen

CHF 160 / 400

LOCAL

Local Smoked Salmon from Château-d'Oex

Fennel and citrus fruit salad, toast with butter, horseradish mousse, dill mustard and honey sauce
Rauchlachs aus Château-d'Oex, Fenchel-Zitrusfrucht-salat, Toast mit Butter, Meerrettichmousse, Dill-Senf und Honigsauce
CHF 38

„Plättli“

Dried meat, Hobelkäse
Trockenfleisch, Hobelkäse
CHF 32

Tomme Fleurette en Cocotte

On a bed of potatoes
Auf einem Bett aus Kartoffeln
CHF 24

Croque Monsieur

Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard, cream cheese, pointed cabbage, grain salad, French fries
Gstaader Schinken, Gruyère, Dijon-Senf, Frischkäse, Spitzkohl, Getreidesalat, Pommes frites
CHF 28

Gstaader Bratwurst

Veal sausage, onion sauce, potato salad, red currant compote
Kalbswurst, Zwiebelsauce, Kartoffelsalat, rotes Johannisbeerkompott
CHF 36

CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

Crispy Wiener Schnitzel, arugula and tomato salad, balsamic vinaigrette, cranberry jam
Knusprig gebackenes Wiener Schnitzel, Rucola-Tomaten-Salat, würziger Balsamico-Vinaigrette, Preiselbeersauce
CHF 68

Zürcher Geschnetzeltes

Veal strips in a creamy mushroom sauce, rösti
Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti
CHF 58

The Absolut Tender

A juicy 300 g fillet steak, green pepper sauce, béarnaise, garlic chili mayonnaise, French fries
Saftig zartes Rindsfilet (300 g), serviert an grüner Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce Knoblauch-Chili-Mayonnaise, Pommes Frites
CHF 82

Club Sandwich

Club sandwich with tender chicken breast, bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce, French fries
Club Sandwich mit zarter Pouletbrust, Speck (oder Avocado), Ei, Gruyère, Tomaten, Cocktailsauce, Pommes Frites
CHF 38

Le Grand Burger

Beef burger, Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce, French fries
Hamburger mit Gruyère (oder Raclettekäse), Speck, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce, Pommes Frites
CHF 38

Beef Carpaccio

Beef fillet carpaccio, mayonnaise, black winter truffle
Carpaccio vom Rindsfilet mit Mayonnaise, schwarzem Wintertrüffel
CHF 44

Classic Beefsteak Tartare

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

Le Grand „Vitello Tonnato“

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

BALANCE

Grilled Chicken Breast from the Alpstein

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

Salmon Teriyaki

Wok vegetables
Lachs Teriyaki, Wok-Gemüse
CHF 58

Sea Bass Fillet

Sautéed zucchini, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon, olive oil
Sautierte Zucchini, Datteltomaten, frischer Babyspinat, Zitrone, 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, gebratenes Bio-Ei, Currydip, Süsskartoffelpommes, gemischter Salat mit saisonalen Früchten
CHF 36

FRESH & HEALTHY

The Healthy Bean

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

Specie Rara

Heirloom cherry tomatoes, burrata, basil, pine nuts, extra virgin olive oil
Kirsch-Tomaten „specie rara“ Burrata, Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl
CHF 32

Yellowfin Tuna Tataki

Avocado mousse, bell pepper in carpione, colourful tomatoes, roasted seeds, physalis, chili & dill oil
Yellowfin Thunfisch Tataki, Avocado-Mousse, Paprika in Carpione, bunte Tomaten, geröstete Kerne, Physalis, Chili-Dill-Öl
CHF 44

Caesar Salad

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

Farmer's salad

Lamb's lettuce, crispy bacon, mimosa egg, croutons, French dressing
Nüsslisalat, knuspriger Speck, Mimosa-Ei, Croutons, French Dressing
CHF 28

RISOTTO

Risotto Vialone Nano

Hokkaido pumpkin, braised veal cheek, 50-months aged Parmesan
Hokkaido-Kürbis, geschmorte Kalbsbacke, 50-Monate gereifter Parmesan
CHF 44
On request, available also in a vegetarian version/
Auf Wunsch auch in vegetarischer Variante erhältlich (CHF 40)

PASTAS

Black Seppia Linguine

Rock lobster, date tomatoes, aglio e peperoncino
Schwarze Seppia-Tinte-Linguine, Languste, Datteltomaten, Aglio e Peperoncino
CHF 42

Carbonara „in Padella“

Rigatoni, egg yolk, Pecorino cheese, guanciale
Rigatoni, Eigelb, Pecorino, Guanciale
CHF 34

Paccheri

Three tomatoes, basil, Parmesan
Dreierlei Tomaten, Basilikum, Parmesan
CHF 32

Ricotta Gnocchi

Creamy truffle mushroom sauce, spinach leaves
Cremige Trüffel-Pilzsauce, Spinatblätter
CHF 34

Penne „Alla Vodka“

Beef pastrami
Rindspastrami
CHF 32

FOR TWO

Le Grand Spaghettone... for the connoisseur...

Variety of tomatoes, basil
Tomatenvariationen, Basilikum
30 min preparation time/ Zubereitungszeit
CHF 60

THE BAR

TO START		TO SHARE	
SOUPS			
Carrot Ginger Soup Sautéed bok choy, roasted almonds, coconut foam <i>Soupe à la carotte et au gingembre, bok choy sauté, amandes grillées, mousse de noix de coco</i> CHF 20		Selection of Dim Sum (8 pieces) <i>Sélection de Dim Sum (8 pièces)</i> CHF 38	
Tom Kha Gai Soup Chicken and coriander <i>Poulet et coriandre</i> CHF 24		Bruschetta with Tomatoes <i>Bruschetta aux tomates</i> CHF 10	
		Vaya Bean Chips with Guacamole <i>Chips de haricots Vaya et guacamole</i> CHF 16	
		Fried Zucchini <i>Bâtonnets de courgettes frits</i> CHF 16	
		Hummus and Bulgur Tabbouleh <i>Houmous et taboulé de boulgour</i> CHF 26	
		SPOIL YOURSELF	
Beef Goulash Soup Served in a „bread bowl“ <i>Goulash de bœuf servie dans un „bol de pain“</i> CHF 30		Gillardeau Oyster (5 pieces) Sauce Mignonette <i>Huitres Gillardeau (5 pièces)</i> <i>Sauce Mignonette</i> CHF 60	
		Rock Lobster Tempura Asian vegetables, spicy mayonnaise, spring onions, sesame <i>Tempura de langouste, légumes asiatiques, mayonnaise piquante, oignons nouveaux, sésame</i> CHF 48	
BOOSTER Green Winter Smoothie Orange, apple, avocado, spinach, peppermint, lime <i>Orange, pomme, avocat, épinards, menthe, citron vert</i> CHF 18		Caviar Selection „Le Grand Bellevue“ 50/125 Grams, Traditional Garnish <i>Sélection de caviar Oscietra « Le Grand Bellevue »</i> <i>50/125 grammes avec garniture traditionnelle</i> CHF 160 / 400	

FRESH & HEALTHY
The Healthy Bean Green beans, edamame, avocado, chickpeas, herbal vinaigrette <i>Haricots verts, edamame, avocat, pois chiches, vinaigrette aux herbes</i> CHF 26
Specie Rara Heirloom cherry tomatoes, burrata, basil, pine nuts, extra virgin olive oil <i>Tomates cerises heirloom, burrata, basilic, pignons, huile d'olive extra vierge</i> CHF 32
Yellowfin Tuna Tataki Avocado mousse, bell pepper in carpione, colourful tomatoes, roasted seeds, physalis, chili & dill oil <i>Tataki de thon, mousse d'avocat, poivrons en carpione, tomates multicolores, graines grillées physalis, huile au piment et à l'aneth</i> CHF 44
Caesar Salad Grilled chicken breast, lettuce, croutons, Parmesan flakes, egg, datterino tomatoes <i>Poitrine de poulet grillée, laitue, croûtons, copeaux de parmesan, œuf, tomates datterino</i> CHF 48
Farmer's salad Lamb's lettuce, crispy bacon, mimosa egg, croutons, French dressing <i>Salade de mâche, lard croustillant, oeuf mimosa, croûtons, vinaigrette à la française</i> CHF 28

RISOTTO
Risotto Vialone Nano Hokkaido pumpkin, braised veal cheek, 50-months aged Parmesan <i>Potimarron Hokkaido, joues de veau braisées, parmesan affiné 50 mois</i> CHF 44 On request, available also in a vegetarian version/ <i>Sur demande également disponible en version végétarienne (CHF 40)</i>

LOCAL
Local Smoked Salmon from Château-d'Oex Fennel and citrus fruit salad, toast with butter, horseradish mousse, dill mustard and honey sauce <i>Saumon fumé de Château-d'Oex, salade de fenouil et agrumes, toast au beurre, mousse de raifort, sauce moutarde à l'aneth et au miel</i> CHF 38
„Plättli“ Dried meat, Hobelkäse <i>Viande séchée, fromage à rebibes</i> CHF 32
Tomme Fleurette en Cocotte On a bed of potatoes <i>Sur un lit de pommes de terre</i> CHF 24
Croque Monsieur Ham from Gstaad, Gruyère, Dijon mustard, cream cheese, pointed cabbage, grain salad, French fries <i>Jambon de Gstaad, Gruyère, moutarde de Dijon, fromage frais, chou pointu, salade de céréales, frites</i> CHF 28
Gstaader Bratwurst Veal sausage, onion sauce, potato salad, red currant compote <i>Saucisse de veau, sauce aux oignons, salade de pommes de terre, compote de groseilles rouges</i> CHF 36

PASTAS
Black Seppia Linguine Rock lobster, date tomatoes, aglio e peperoncino <i>Linguine à l'encre de seiche, langouste, tomates datterino, aglio e peperoncino</i> CHF 42
Carbonara „in Padella“ Rigatoni, egg yolk, Pecorino cheese, guanciale <i>Rigatoni, jaune d'oeuf, Pecorino, guanciale</i> CHF 34
Paccheri Three tomatoes, basil, Parmesan <i>Trois tomates, basilic, parmesan</i> CHF 32
Ricotta Gnocchi Creamy truffle mushroom sauce, spinach leaves <i>Sauce crémeuse aux champignons et à la truffe, feuilles d'épinards</i> CHF 34
Penne „Alla Vodka“ Beef pastrami <i>Pastrami de boeuf</i> CHF 32
FOR TWO
Le Grand Spaghettone... for the connoisseur... Variety of tomatoes, basil <i>Variété de tomates, basilic</i> 30 min preparation time/ <i>de préparation</i> CHF 60

CLASSICS
Original Wiener Schnitzel Crispy Wiener Schnitzel, arugula and tomato salad, balsamic vinaigrette, cranberry jam <i>Escalope viennoise croustillante, salade de roquette et tomates, vinaigrette balsamique, confiture d'airelles</i> CHF 68
Zürcher Geschnetzeltes Veal strips in a creamy mushroom sauce, rösti <i>Emincé de veau, sauce crémeuse aux champignons, rösti</i> CHF 58
The Absolut Tender A juicy 300 g fillet steak, green pepper sauce, béarnaise, garlic chili mayonnaise, French fries <i>Filet de bœuf de 300 g, sauce au poivre vert, sauce béarnaise, mayonnaise à l'ail et au piment, frites</i> CHF 82
Club Sandwich Club sandwich with tender chicken breast, bacon (or avocado), egg, Gruyère, tomatoes, cocktail sauce, French fries <i>Club sandwich avec poitrine de poulet, bacon (ou avocat), œuf, Gruyère, tomates, sauce cocktail, frites</i> CHF 38
Le Grand Burger Beef burger, Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomatoes, red onions, gherkins, BBQ sauce, French fries <i>Hamburger de bœuf, Gruyère (ou fromage à raclette), bacon, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce BBQ, frites</i> CHF 38
Beef Carpaccio Beef fillet carpaccio, mayonnaise, black winter truffle <i>Carpaccio de filet de bœuf, mayonnaise, truffe noire d'hiver</i> CHF 44
Classic Beefsteak Tartare Simmental beef tartare (140 g), toast and butter <i>Tartare de bœuf Simmental (140 g), toast et beurre</i> CHF 44
Le Grand „Vitello Tonnato“ Herbal mesclun, dried cherry tomatoes <i>Mesclun aux herbes, tomates cerises séchées</i> CHF 38

BALANCE
Grilled Chicken Breast from the Alpstein Market vegetables, chimichurri sauce <i>Poitrine de poulet de l'Alpstein grillée, légumes du marché, sauce Chimichurri</i> CHF 48
Salmon Teriyaki Wok vegetables <i>Saumon Teriyaki, wok de légumes</i> CHF 58
Sea Bass Fillet Sautéed zucchini, date tomatoes, fresh baby spinach, lemon, olive oil <i>Filet de loup de mer, courgettes sautées, tomates datterino, jeunes épinards frais, citron, huile d'olive</i> CHF 58
Vegetarian Burger Quinoa beetroot burger, avocado, fried organic egg, curry dip, sweet potato fries, mixed salad with seasonal fruits <i>Burger végétarien au quinoa et à la betterave, avocat, œuf bio frit, sauce curry, frites de patates douces, salade mixte avec fruits de saison</i> CHF 36