

Snacks zum Teilen

Snacks à partager / snacks to share

Taboulé Dinkel / Mais / Gemüse / Cranberries / Mandeln / Spinat Epéautre / maïs / légumes / canneberge / amandes / épinards Spelt / sweet corn / vegetables / cranberries / almonds / spinach	16.-
Grilliertes Fladenbrot / Cheddar-Käse / Jungzwiebeln / Jalapeños Pita grillé / fromage cheddar / jeunes oignons / jalapeños Grilled pita bread / cheddar cheese / scallions / jalapeños	12.-
Ofenfrische Steinpilz-Quiche (min. 15 Minuten Wartezeit) Quiche aux cèpes juste sortie du four (min. 15 minutes d'attente) Porcini mushroom quiche fresh from the oven (min. 15 minutes waiting time)	16.-
Knusprige Enten-Wantans (4 Stück) / süss-saure Sauce Wontons de canard croustillants (4 pièces) / sauce aigre-douce Crunchy duck wantans (4 pieces) / sweet and sour sauce	16.-
Gedämpfte Dim Sum (6 Stück) / Sojasauce / Chiliöl / Crevetten / Fleisch / Vegetarisch Dim sum à la vapeur (6 pièces) / sauce soja / huile au piment / crevettes / viande / végétarien Steamed dim sum (6 pieces) / soy sauce / chili oil / shrimps / meat/ vegetarian	16.-

Salate

Salades / Salads

Bunte Blattsalate 12.-
Feuilles des salades
Mixed salad leaves

Saisonsalat / Gemüse / Avocado / Mandarinen 15.-
Salade de saison / légumes / avocats / mandarines
Seasonal salad / vegetables / avocado / mandarins

Nüsslisalat / pochiertes Ei / Trüffelsauce / Parmesan 17.-
Salade de doucette / œuf poché / sauce aux truffes / Parmesan
Lamb's lettuce / poached egg / truffle sauce / Parmesan

Unsere Salate werden mit Balsamico tradizionale und Olivenöl serviert.
Auf Wunsch gerne auch mit Französischer oder Italienischer Salatsauce.

Nos salades sont servies avec balsamico traditionnelle et huile d'olive.
Sur commande aussi avec sauce française ou italienne.

Our salads will be served with balsamico tradizionale and olive oil.
On request also with French or Italian dressing.

Vorspeisen

Entrées / starters

Wolfsbarsch-Carpaccio / Scampi / Yuzu-Dressing 29.-
Carpaccio de bar de ligne / langoustine / sauce au Yuzu
Sea bass carpaccio / scampi / yuzu dressing

**Entenleber-Parfait von nicht gestopften Appenzeller Freiland-Enten /
Holunder / Brioche** 19.-
Parfait de foie de canard sans gavage de l'Appenzell élevé en plein air /
sureau / brioche
Duck liver parfait of not force-fed free-range ducks from Appenzell /
elderberry / brioche

"Gyoza" (4 Stück / 4 pièces / 4 pieces) 22.-
Languste / Taschenkrebs / Shiitake / Thai-Basilikum / Kalamansi-Sauce
Langouste / tourteau / shiitake / basilic thaïlandais / sauce au calamansi
Norway lobster / crab / shiitake / thai basil / calamansi sauce

Kürbis-Crème-Brûlée / Brioche / Speck / Piment d'Espelette 17.-
Crème brûlée au potiron / brioche / lard / piment d'espelette
Pumpkin crème brûlée / brioche / bacon / piment d'espelette

Suppen

Soupes / soups

- Schwarzwurzel-Suppe / Macadamia-Nuss / Wildfang-Crevette / Kadaif** 16.-
Soupe de salsifis / noix de macadamia / crevette sauvage / kadaif
Black salsify soup / macadamia nut / wild shrimp / kadaif
- Enten-Kraftbrühe / Orange / Gemüse / Enten-Croustillant** 17.-
Consommé de canard / orange / légumes / croustillant de canard
Duck consommé / orange / vegetables / duck croustillant

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

- Hausgemachte Makkaroni / Datterini-Tomatensauce / Basilikum / Parmesan** 28.-
Macaroni faits maison / sauce tomate datterini / basilic / parmesan
Homemade macaroni / datterini tomato sauce / basil / parmesan
- Papardelle / Saanenländer Wollschwein-Ragout à la Bolognaise** 34.-
Papardelle / ragout à la Bolognaise de porc mangalitza du Saanenland
Papardelle / mangalitza pork ragout alla Bolognaise from the Saanenland
- Hausgemachte Casarecce / Schmortomaten / Wildschwein / Pilze** 34.-
Casarecce maison / tomates braisées / sanglier / champignons
Homemade casarecce / braised tomatoes / wild boar / mushrooms

Fisch

Poisson / Fish

"Bar de Ligne" 54.-

Wildfang-Wolfsbarsch / Kräutersauce / Topinambur / Lauchherz / 7-Korn-Reis

Bar de ligne / sauce aux herbes / topinambour / cœur de poireau / riz 7 céréales

Wild caught sea bass / herb sauce / topinambur / leek heart / 7 grain rice

Grillierter Pulpo / Tomatenkonfit / Taggiasca-Oliven / Safranrisotto 41.-

Poulpe grillé / confit de tomate / olives « Taggiasca » / risotto au safran

Grilled octopus / tomato confit / « Taggiasca » olives / saffron risotto

Schellfisch-Filet aus dem Ofen / Kräuterkruste / 39.-

Wasabi-Aioli / Spinat / Süsskartoffeln

Filet d'aiglefin au four / croûte d'herbes / aioli au wasabi / épinards / patates douces

Haddock fillet from the oven / herb crust / wasabi aioli / spinach / sweet potatoes

Fleisch

Viande / Meat

Grillierte Lammfilets / Jus / Jungkarotten / Kartoffelpüree / Trüffel 39.-

Filets d'agneau grillés / jus / jeunes carottes / purée de pommes de terre / truffe

Grilled lamb fillets / jus / baby carrots / potato purée / truffle

"Duo vom heimischen Rind" 52.-

Ochsen-Querrippe / Entrecôte / Rotweinjus /

Schalotten / "La Ratte"-Kartoffelgratin

Plat de côtes de bœuf / entrecôte / jus au vin rouge /

échalotes / gratin de pommes de terre « La Ratte »

Ox short ribs / entrecôte / red wine jus / shallots / « La Ratte » potato gratin

"Appenzeller Freiland-Ente" 42.-

Variation von der Ente / süss-saurer Jus / Orange / Rotkohl / Spätzli

Variation de canard / jus aigre-douce / orange / chou rouge / spaetzli

Duck variation / sweet and sour jus / orange / red cabbage / spaetzli

«Mörschwiler Ribelmals Poularde» 39.-

Poularden-Brust / Estragonsauce / Spinat / Jungkarotten / Kräuterrisotto

Suprême de poularde / sauce à l'estragon / épinards / jeunes carottes / risotto aux herbes

Poulard breast / tarragon sauce / spinach / baby carrots / herb risotto

Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

Schweins-Cordonbleu (300g) / Saisongemüse / Pommes Frites 38.-

Cordon bleu de porc (300 g) / légumes de saison / pommes frites

Pork Cordon Bleu (300 g) / seasonal vegetables / French fries

Thai-Curry / Alpstein Pouletbruststreifen / 36.-

Wokgemüse / Jasminreis

Curry thaïlandais / suprême de poulet d'Alpstein /

légumes du wok / riz jasmin

Thai curry / chicken breast from Alpstein /

wok vegetables / jasmine rice

„Suure Mocke“ / Kräutercrostini / 34.-

Saisongemüse / Kartoffelpüree

Rôti de bœuf aigre / crostini aux herbes /

légumes de saison / purée de pommes de terre

Braised beef roast / herb crostini /

seasonal vegetables / potato puree

Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

Käseteller		19.-
Assiette de Fromage	kleine Portion	15.-
Cheese plate		
Schokoladenmousse / Birne / Schokoladen-Espuma		15.-
Mousse au chocolat / poire / écume de chocolat		
Chocolate mousse / pear / chocolate espuma		
Apfelcrumble / hausgemachte Zimtglace / Vanillesauce		15.-
Crumble aux pommes / glace à la cannelle faite maison / sauce vanille		
Apple crumble / homemade cinnamon ice cream / vanilla cream		
Batida de Côco-Parfait / Mango / Passionsfrucht		16.-
Parfait au Batida de Côco / mangue / fruit de la passion		
Batida de Côco parfait / mango / passion fruit		
Karamellköpfler / « Wispile Gschlabber » / Saanen Bretzeli		12.-
Flan caramel / « Wispile Gschlabber » / bricelet de Saanen		
Caramel flan / « Wispile Gschlabber » / bricelet from Saanen		
Pistazien-Meringue / hausgemachtes Himbeersorbet / Ivoire-Ganache		15.-
Meringue à la pistache / sorbet à la framboise fait maison / ganache ivoire		
Pistachio meringue / homemade raspberry sorbet / ivoire ganache		
Täglich frischer Kuchen / Rahm (Es het solangs het)		7.-
Tarte aux fruits frais du four / crème chantilly		
Fruit tarte from the oven / chantilly cream		

Eiskaffee «Gstaaderhof»	12.-
Café glacé «Gstaaderhof»	
Iced coffee «Gstaaderhof»	
Mandarinensorbet / Mandarinenlikör	12.-
Sorbet à la mandarine / liqueur de mandarine	
Mandarin sorbet / mandarin liqueur	
Kalamansisorbet / Vodka	12.-
Sorbet au calamansi / vodka	
Calamansi sorbet / vodka	
Rucci Glace aus Saanen	
Espresso / Vanille / Schokolade	4.- pro Kugel
Espresso / vanille / chocolat	
Espresso / vanilla / chocolate	
Hausgemachte Glace	
Gstaader Honig & Rosmarin / Maroni & Armagnac / Backpflaume	4.- pro Kugel
Miel de Gstaad & romarin / marrons & Armagnac / pruneau	
Honey from Gstaad & rosemary / chestnuts & Armagnac / prune	
Hausgemachte Sorbets	
Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Mandarine	4.- pro Kugel
Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / mandarine	
Mara des Bois / passion fruit / calamansi / mandarin	
Hausgemachtes Yuzu Sorbet	8.- pro Kugel
Yuzu sorbet fait maison	
Homemade yuzu sorbet	

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments / Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien. Wir sind immer bestrebt / Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.

Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés. Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.

Our meats come from local mountain farmers and selected butchers. We strive to offer you the best quality products of the region.

Rind / bœuf / beef	CH
Kalb / veau / veal	CH
Poulet / poulet / chicken	CH
Poularde / poularde / poulard	CH
Schwein / porc / pork	CH
Wollschwein / porc mangalitzza / mangalitzza pork	CH
Wildschwein / sanglier / wild boar	FR
Lamm / agneau / lamb	NZ / AU
Ente / canard / duck	CH / Appenzell
Wolfsbarsch / bar de ligne / sea bass	FR
Schellfisch / aiglefin / haddock	EU
Crevetten / crevettes / shrimps	VNM
Wildfang Crevette / crevette sauvage/ wild shrimp	ARG
Scampi / langoustine / scampi	ZAF
Languste / langouste / Norway lobster	NIC
Taschenkrebs / tourteau / crab	FR
Pulpo / poulpe / octopus	EU
Eier / œufs / eggs	CH / Gstaad

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und /oder kann mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et /ou avec des antibiotiques et /ou d'autres agents antimicrobiens.

Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and/or antibiotics and/or other antimicrobial agents.

Wegen eventuell enthaltenen Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.