

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

## Salate

Salades / Salads

<b>Saisonsalat / Granatapfel / Mandeln / karamellisierte Ziegenkäse / Mandarinen Dressing ☀️</b>	19.-
Salade de saison / grenade / amandes / fromage de chèvre caramélisé / vinaigrette à la mandarine Seasonal salad / pomegranate / almonds / caramelized goat cheese / mandarine dressing	
<b>Nüsslisalat / Speck / Champignons / Ei / Croûtons / Hausdressing ☀️</b>	19.-
Salade de doucette / lardons / champignons / œuf / croûtons / sauce maison Lamb's lettuce / bacon / mushrooms / egg / croûtons / house dressing	
<b>Bunter Blattsalat / Sonnenblumenkerne / Dörraprikosen / Ahornsirup-Senf vinaigrette ☀️</b>	14.-
Salade de saison / graines de tournesol / abricots séchés / vinaigrette au sirop d'érable et à la moutarde Seasonal salad / sunflower seeds / dried apricots / maple syrup-mustard vinaigrette	

Auf Wunsch servieren wir die Salate gerne auch mit Balsamico tradizionale und Olivenöl.

Sur demande nous servons nos salades aussi avec Balsamico tradizionale et huile d'olive.

On request we gladly serve our salads with Balsamico tradizionale and olive oil.

## Vorspeisen

Entrées / starters

- "Warme Crab Cakes"** 28.-  
Taschenkrebs / Languste / pikante Mango Salsa / Avocado / Rucola  
Tourteaux / langouste / salsa à la mangue épicée / avocat / roquette  
Crab / rock lobster / spicy mango salsa / avocado / arugula
- "Handgeschnittenes Rindstatar"** 29.-  
Heimisches Rind / knackiges Gemüse /  
wachsweiches Ei / "Mimolette" Käse / Sauerteigbrot  
"Tartare de bœuf coupé à la main"  
Bœuf local / légumes croquants /  
œuf mollet / fromage "Mimolette" / pain au levain  
"Handcut beef tartare"  
Local beef / crunchy vegetables /  
soft boiled egg / "Mimolette" cheese / sourdough bread
- "Gyoza"** 22.-  
Gsteiger Wollschwein / Kalamansi-Sauce / Asia Coleslaw ☀️  
Porc mangalitza de Gsteig / sauce au calamansi / salade asiatique de chou  
Mangalitza pork from Gsteig / calamansi sauce / Asian coleslaw
- Vegetarische Gyoza** ☀️ 18.-  
Gyoza végétariens  
Vegetarian Gyoza

## Suppen

Soupes / soups

- Kürbis-Cremesuppe / Maroni / Amaretti / Kernöl** ☀️ 16.-  
Crème de potiron / marrons / huile de grains de potiron  
Pumpkin cream soup / chestnuts / pumpkin seed oil
- Karottensuppe / Ingwer / Orange / Karottengrün-Pesto** ☀️ 14.-  
Soupe de carottes / gingembre / orange / pesto aux fanes de carottes  
Carrot soup / ginger / orange / carrot greens pesto
- Rindskraftbrühe / Ochschwanz-Ravioli / Gemüse** 17.-  
Consommé de bœuf / ravioli à la queue de bœuf / légumes  
Beef consommé / oxtail ravioli / vegetables

## Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

- Ricotta-Ravioli / Zitrone / Nussbutter-Minzsauce** ☀️ 32.-  
Ravioli au ricotta / citron / sauce au beurre noisette et à la menthe  
Ricotta ravioli / lemon / brown butter-mint sauce
- Hausgemachte Makkaroni "alla Puttanesca"** 32.-  
**Olivenöl / Tomaten / Oliven / Kapern / Knoblauch / Sardellen / Petersilie**  
"Macaroni alla Puttanesca" maison  
Huile d'olive / tomates / olives / câpres / ail / anchois / persil  
Homemade "Macaroni alla Puttanesca"  
Olive oil / tomatoes / olives / capers / garlic / anchovies / parsley
- Kräuterrisotto / Champignons / Onsen-Ei / Blauschimmelkäse "Blauer Schnee"** 34.-  
Risotto aux herbes / champignons / œuf mollet / fromage bleu "Blauer Schnee"  
Herb risotto / mushrooms / onsen egg / blue cheese "Blauer Schnee"

## Fisch

Poisson / Fish

- Skrei Filet (Winterkabeljau) / Malteser Sauce / Lauch / Kartoffelgratin** 41.-  
Filet de cabillaud d'hiver / sauce Maltaise / poireaux / gratin de pommes de terre  
Winter codfish fillet / Maltese sauce / leek / potato gratin
- Thai Fisch Cakes / gelbes Curry / Saisongemüse / Reis / Kokosnuss** ☀️ 34.-  
Fish cake thaïlandais / curry jaune / légumes de saison / riz / noix de coco  
Thai fish cakes / yellow curry / seasonal vegetables / rice / coconut
- Wildfang Crevetten / Knoblauch-Rosmarinbutter / Spinat / Risotto** 39.-  
Crevettes sauvages / beurre à l'ail et au romarin / épinards / risotto  
Wild caught shrimps / garlic-rosemary butter / spinach / risotto

# Fleisch

Viande / Meat

<b>Lammkarree / Jus / Oliven / Rosmarin / Marktgemüse / Kartoffelgratin</b>	<b>44.-</b>
Carré d'agneau / jus / olives / romarin / légumes du marché / gratin de pommes de terre Rack of lamb / jus / olives / rosemary / market vegetables / potato gratin	
<b>Saaneländer Kalbshacktätschli / Morchelsauce / Spinat / Rösti</b>	<b>34.-</b>
Steak de veau haché du Saanenland / sauce aux morilles / épinards / roesti Veal patties from the Saanenland / morel sauce / spinach / roesti	
<b>Entenbrust / Entenleber / Orangensauce / Rotkohl / Maroni / Pastinakenpüree</b>	<b>46.-</b>
Magret de canard / foie gras de canard / sauce à l'orange / chou rouge / marrons / purée de panais Duck breast / duck liver / orange sauce / red cabbage / chestnuts / parsnip puree	
<b>Grilliertes Kotelett vom Pata Negra Schwein / Zitronengras / Pak-choi / Jasminreis / Kokosnuss</b>	<b>49.-</b>
Côtelette grillée de porc "Pata Negra" / citronnelle / pak-choï / riz jasmin / noix de coco Grilled chop of "Pata Negra" pork / lemongrass / pak-choi / jasmine rice / coconut	
<b>Heimisches Entrecôte / Sauce Béarnaise / Marktgemüse / Pommes Frites ☀️</b>	<b>49.-</b>
Entrecôte locale / sauce béarnaise / légumes du marché / pommes frites Local entrecôte / sauce béarnaise / market vegetables / French fries	

## Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

<b>Schweins-Cordonbleu (300g) / Saisongemüse / Pommes Frites</b> ☀️	41.-
Cordon bleu de porc (300 g) / légumes de saison / pommes frites	
Pork Cordon Bleu (300 g) / seasonal vegetables / French fries	
<b>Thai-Curry (scharf) / Pouletbruststreifen / Gemüse / Jasminreis</b> ☀️	36.-
Curry thaïlandais (épicé) / suprême de poulet / légumes du wok / riz jasmin	
Thai curry (spicy) / chicken breast / wok vegetables / jasmine rice	
<b>vegetarisch (scharf) / végétarien (épicé) / vegetarian (spicy)</b> ☀️	30.-

## Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

<b>Käseteller</b>		19.-
Assiette de Fromage	kleine Portion	15.-
Cheese plate		
<b>Zitrusfrucht-Quarksoufflé / Mandarinensorbet / Coulis</b>		18.-
Soufflé au séré et aux agrumes / sorbet à la mandarine / coulis		
Quark citrus fruit-soufflé / mandarin sorbet / coulis		
<b>Schokoladenmousse / Passionsfrucht / Mango</b> 🌞 🍌		17.-
Mousse au chocolat / fruit de la passion / mangue		
Chocolate mousse / passion fruit / mango		
<b>"Profiteroles"</b> 🍩		13.-
<b>Brandteig / Pralinencreme</b>		
Pâte à choux / crème pralinée		
Cream-puff dough / praline cream		
<b>Kokosnuss-Meringue / Litschisorbet / Doppelrahm / Mango</b> 🍌		17.-
Meringue à la noix de coco / sorbet au litchi / crème double / mangue		
Coconut meringue / lychee sorbet / double cream / mango		
<b>Ananas Semifreddo / Rum</b>		16.-
Semifreddo à l'ananas / Rhum		
Pineapple semifreddo / Rum		
<b>Täglich frischer Kuchen / Rahm (Es het solangs het)</b> 🌞		7.-
Tarte aux fruits frais du four / crème chantilly		
Fruit tarte from the oven / chantilly cream		

Die mit 🍩 markierten Desserts sind auch als Mini-Portionen zusammen mit einem Kaffee für CHF 10.- erhältlich.

Les desserts marqués avec 🍩 sont aussi servis comme mini-portion avec un café à CHF 10.-.

We also serve the dishes marked with 🍩 as a mini-portion with a cup of coffee for CHF 10.-.

**Eiskaffee "Gstaaderhof"** 14.-  
Café glacé «Gstaaderhof»  
Iced coffee «Gstaaderhof»

**Mandarinensorbet / Mandarinenlikör** 14.-  
Sorbet à la mandarine / liqueur de mandarine  
Mandarin sorbet / mandarin liqueur

**Kalamansisorbet / Vodka** 14.-  
Sorbet au calamansi / vodka  
Calamansi sorbet / vodka

### Hausgemachte Glace

**Maroni-Cognac / Zimt-Rum-Rosinen /  
Gstaader Honig-Rosmarin / Madagaskar Vanille** 5.- pro Kugel  
Marron-Cognac / cannelle-Rhum-raisins /  
miel de Gstaad-romarin / vanille de Madagascar  
Chestnut-Cognac / cinnamon-Rum-raisins /  
honey from Gstaad-rosemary / vanilla from Madagascar

### Hausgemachte Sorbets

**Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Mandarine / Litschi** 5.- pro Kugel  
Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / mandarine / litchi  
Mara des Bois / passion fruit / calamansi / mandarin / lychee

# 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.

<b>Rind</b> / bœuf / beef	CH
<b>Kalb</b> / veau / veal	CH
<b>Schwein</b> / porc / pork	CH
<b>Lamm</b> / agneau / lamb	Irland
<b>Poulet</b> / poulet / chicken	Frankreich
<b>Ente</b> / canard / duck	Frankreich
<b>Wollschwein</b> / porc mangalitza / mangalitza pork	CH / Gsteig
<b>Pata Negra Schwein</b> / porc "Pata Negra" / "Pata Negra" pork	Spanien
<b>Skrei</b> / cabillaud d'hiver / winter codfish	Norwegen / FAO27
<b>Taschenkrebs</b> / tourteaux / crab	Frankreich / FAO27
<b>Languste</b> / langouste / rock lobster	Nicaragua / FAO31
<b>Wildfang Crevetten</b> / crevettes sauvages / wild caught shrimps	Kanada / FAO21

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 Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.