

Snacks zum Teilen

Snacks à partager / snacks to share

Hummus / Pitabrot vom Grill Houmous / pain pita grillé Hummus / grilled pita bread	12.–
“Pata Negra Kakuni” (2 Stück / 2 pièces / 2 pieces) Iberisches Schwein / Dampfbrötchen / Soja-Ingwersauce / Jungzwiebeln / Chili Porc ibérique / petit pain à la vapeur / sauce au soja et au gingembre / oignons de printemps / piments Iberian pork / small steamed bun / soy-ginger sauce / scallions / chili	14.–
Aus Chefs Heimat / De la patrie du Chef / From Chef's home Pita / Frischkäse / Spinat Pita / fromage frais / épinards Pita / cream cheese / spinach	10.–
Parmaschinken “San Daniele” Jambon de Parma “San Daniele” Raw ham from Parma “San Daniele”	17.–
Gyoza / Hackfleisch / Chinakohl / Cipolotti (4 Stück) Gyoza / viande hachée / chou chinois / cipolotti (4 pièces) Gyoza / minced meat / napa cabbage / cipolotti (4 pieces)	14.–
Gyoza / Crevetten / Chinakohl / Cipolotti (4 Stück) Gyoza / crevettes / chou chinois / cipolotti (4 pièces) Gyoza / shrimps / napa cabbage / cipolotti (4 pieces)	14.–

Salate & Vorspeisen

Salades & entrées / Salads & starters

Kopfsalat / Schnittlauch

Laitue / ciboulette

Lettuce / chives

10.–

Bunte Blattsalate / Tomaten / Avocado / Johannisbeeren

Salade de saison / tomates / avocado / groseilles

Seasonal salad / tomatoes / avocado / currants

16.–

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.

“Vol au Vent”

Blätterteig / Steinpilze / Rahmsauce / Kräuter

Pâte feuilletée / cèpes / sauce à la crème / herbes

Puff pastry / porcini mushrooms / cream sauce / herbs

18.–

Karamellierter Ziegenkäse / Feigen / Preiselbeeren / Baumnüsse

Fromage de chèvre caramélisé / figues / airelles rouges / noix

Caramelized goat cheese / pumpkin salad / mountain cranberries

19.–



Nüsslisalat / Waldpilze / Moosbeeren-Dressing

Salade de doucette / champignons des bois / sauce aux canneberges

Lamb's lettuce / forest mushrooms / lingonberry sauce

17.–



Rehterriner / Rotkohl / Quitte / Brioche

Terrine de chevreuil / chou rouge / coing / brioche

Venison terrine / red cabbage / quince / brioche

24.–

Suppen

Soupes / soups

Tomatencappuccino / Vodka / Basilikum 14.–
Cappuccino de tomates / Vodka / basilic
Tomato cappuccino / Vodka / basil



Kürbis-Cremesuppe / Amaretti / Maroni / Kernöl 15.–
Crème de potiron / Amaretti / marrons / huile de grain de potiron
Pumpkin cream soup / Amaretti / chestnuts / pumpkin seed oil

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Hartweizen-Linguine / Steinpilze / Datterini-Tomaten 32.–
Linguine au blé dur / cèpes / tomates dattes
Hard wheat linguine / porcini mushrooms / date tomatoes

Rigatoni aus steingemahlenem Hartweizen / 34.–
Lauener Wollschwein-Ragout à la Bolognaise
Rigatoni au blé dur moulu à la meule /
ragout à la Bolognaise de porc mangalitza de Lauenen
Stone-ground semolina rigatoni /
mangalitza pork ragout à la Bolognaise from Lauenen

Risotto / Steinpilze / Trüffel 34.–
Risotto / cèpes / truffe
Risotto / porcini mushrooms / truffle

Spaghetti aus steingemahlenem Hartweizen / Datteltomaten-Coulis / Basilikum 29.–
Spaghetti au blé dur moulu à la meule / coulis de tomates dattes / basilic
Stone-ground semolina spaghetti / date tomato coulis / basil



Vegetarischer Teller / Assiette végétarienne / Vegetarian plate 29.–
Spätzli / glasierte Maroni / Rotkraut /
Rosenkohl / Saisonfrüchte / Preiselbeeren
Spaetzli / marrons glacés / chou rouge /
choux de Bruxelles / fruits de saison / airelles rouges
Spaetzli / glazed chestnuts / red cabbage /
Brussels sprouts / seasonal fruits, mountain cranberries

Fisch & Fleisch

Poisson & viande / Fish & meat

„Fish and Chips“	38.–
Heimische Felchen / Wasabi-Remoulade / Brokkoli / Süsskartoffel Frites Féras locales / rémoulade au wasabi / brocoli / frites de patates douces Local whitefish / wasabi remoulade / broccoli / sweet potato fries	
Grillierter Pulpo / Chili / Knoblauch / Limette / Tomaten / Safranrisotto	39.–
Poulpe grillé / piment / ail / citron vert / tomates / risotto au safran Grilled octopus / chili / garlic / lime / tomatoes / saffron risotto	
“Crudo vom Rind“	42.–
Tatar und Carpaccio vom heimischen Rind /	als Vorspeise 28.–
Trüffel / hausgemachtes Sauerteig-Brot	
Tartare et carpaccio de bœuf local / truffe / pain au levain fait maison Tartare and carpaccio of local beef / truffle / homemade leaven bread	
Lammrücken / Rosmarin / Knoblauch / Jus /	44.–
Junggemüse / Polenta / Mais / Taleggio	
Selle d'agneau / romarin / ail / jus / jeunes légumes / polenta / maïs / taleggio Saddle of lamb / rosemary / garlic / jus / baby vegetables / polenta / sweet corn / taleggio	
Heimisches Entrecôte / Kräuter / Olivenöl / neue Bratkartoffeln / Saisonsalat	52.–
Entrecôte locale / herbes / huile d'olive / petites pommes de terre sautées / salade de saison Local entrecôte / herbs / olive oil / small sautéed potatoes / seasonal salad	
“Short-Ribs“	42.–
Ochsenrippen / Rotwein-Pfeffersauce / Marktgemüse /	
Kartoffelpüree / Cipolotti	
Côte de bœuf / sauce au vin rouge et au poivre / légumes du marché / purée de pommes de terre / cipolotti Short ribs / pepper and red wine sauce / market vegetables / mashed potatoes / cipolotti	
„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	

Wild

Gibier / Game meat

	Hirschschnitzel / Thymian-Kumquat-Sauce Escalope de cerf / sauce au thym et au kumquat Deer escalope / thyme kumquat sauce	kleine Portion	44.– 36.–
	Hirschpfeffer Civet de cerf Deer stew	kleine Portion	42.– 34.–
	Rehmedaillons / Speck / Rosmarin / Preiselbeer-Sauce Médailles de chevreuil / lard / romarin / sauce aux airelles rouges Venison medallions / bacon / rosemary / mountain cranberry sauce		52.–
	ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / for 2 people		
	Rehrücken / Cognacsauce / Waldpilze in 2 Services / en 2 services / in 2 services Selle de chevreuil / sauce au cognac / champignons des bois Venison saddle / cognac sauce / forest mushrooms		64.– pro Person

Unsere wilden Beilagen:

Spätzli, glasierte Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Saisonfrüchte, Preiselbeeren

Nos garnitures sauvages:

Spaetzli, marrons glacés, chou rouge, choux de Bruxelles, fruits de saison, airelles rouges

Our wild side dishes:

Spaetzli, glazed chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, seasonal fruits, mountain cranberries

Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

Cordonbleu vom Schwein (300 g) / 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 / Wokgemüse / Jasminreis **36.–**

Curry thaïlandais / suprême de poulet d'Alpstein /

légumes du wok / riz au Jasmin

Thai curry / chicken breast from Alpstein /

wok vegetables / Jasmine rice

Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

Windbeutel / Maroni / « Ivoire »-Schokoladensauce / Cognac 16.–
Profiteroles / marrons / sauce chocolat « Ivoire » / Cognac
Cream puffs / chestnuts / « Ivoire » chocolate sauce / Cognac

Warmes Schokoladenküchlein / Yuzu-Sorbet 19.–
Gâteau au chocolat chaud / sorbet au yuzu
Warm chocolate cake / yuzu sorbet

Emmentaler Meringues / Doppelrahm 14.–
Meringues de l'Emmental / crème double
Meringues from the Emmental / double cream

„Es het solangs het“
Täglich frischer Kuchen / Rahm 7.–
Tarte aux fruits frais du four / crème chantilly
Fruit tarte from the oven / chantilly cream



Vermicelles / Schlagrahm 13.–
Vermicelles / crème chantilly
Vermicelles / whipped cream



Coupe Nesselrode 15.–



Apfelküchlein / Vanillesauce 15.–
Beignets de pommes / sauce vanille
Apple fritters / vanilla sauce

Käseteller 19.–
Assiette de Fromage kleine Portion 14.–
Cheese plate

Glace & Sorbet

Glace & sorbet / Ice cream & sorbet

Mandarinensorbet / Mandarinenlikör 12.–

Sorbet à la mandarine / liqueur de mandarine

Mandarin sorbet / mandarin liqueur

Kalamansisorbet / Vodka 12.–

Sorbet au calamansi / Vodka

Calamansi sorbet / Vodka

Eiskaffee «Gstaaderhof» 12.–

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

Glace

Vanille / Schokolade / Stracciatella / Karamell / Espresso 4.– pro Kugel

Vanille / chocolat / stracciatella / caramel / espresso

Vanilla / chocolate / stracciatella / caramel / espresso

Hausgemachte Sorbets / Sorbets faits maison / Homemade sorbets

Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Zwetschge / Mandarine 4.– pro Kugel

Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / prune / mandarine

Mara des Bois / passion fruit / calamansi / plum / mandarin

Yuzu 8.– pro Kugel

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
Schwein / porc / pork	CH
Iberisches Schwein / porc ibérique / iberian pork	E
Parmaschinken "San Daniele" / Jambon de Parma "San Daniele" / Jambon de Parma "San Daniele"	I
Poulet / poulet / chicken	CH
Lauener Wollschwein / porc mangalitza de Lauenen / mangalitza pork from Lauenen	CH / Lauenen
Entenleber / foie de canard / duck liver	FR
Lamm / agneau / lamb	IRL
Felchen / féra / whitefish	CH
Crevetten / crevettes / shrimps	VN
Pulpo / poulpe / octopus	EU
Reh / chevreuil / venison	EU
Hirsch / cerf / deer	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.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.