

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.00 Uhr bestellt werden.
Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.00 Uhr.


Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21 h.
Nous servons volontiers les plats marqués avec ☀️ même après 21 h.

All dishes from our menu can be ordered until 9.00 pm.
We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9 pm.

Salate

Salades / Salads

Kopfsalat / Joghurtdressing / wachswweiches Ei / Gstaader Bergkäse ☀️ 15.-
Laitue / sauce au yaourt / œuf mollet / fromage de montagne de Gstaad
Lettuce / yoghurt dressing / soft boiled egg / mountain cheese from Gstaad

 **Herbstsalat / Waldpilze / Nüsse / Preiselbeer-Dressing** 19.-
Salade d'automne / champignons des bois / noix /
sauce aux airelles rouges
Autumn salad / forest mushrooms / nuts / mountain cranberry dressing

Auf Wunsch servieren wir die Salate gerne auch mit Balsamico tradizionale und Olivenöl.
Sur commande nous servons nos salade aussi avec balsamico traditionnelle et huile d'olive.
On request we gladly serve our salads with balsamico tradizionale and olive oil.

Vorspeisen

Entrées / starters

Thunfisch-Tataki / Zitrusauce / Sesam / Piment d'Espelette 29.-
Tataki de thon / sauce aux agrumes / sésame / piment d'espelette
Tuna tataki / citrus sauce / sesame / piment d'espelette




Appenzeller Entenleber (nicht gestopft) 24.-
Parfait / Brioche / Pinienkerne / Brombeeren / Balsamico ☀️
Foie de canard d'Appenzell (sans gavage)
Parfait / Brioche / pignons / mûres / vinaigre balsamique
Duck liver from Appenzell (not force-fed)
Parfait / Brioche / pine nuts / blackberries / balsamico

"Gyoza" 22.-
Languste / Chinakohl / Kalamansi-Sauce
Langouste / chou chinois / sauce au calamansi
Rock lobster / Chinese cabbage / calamansi sauce

	Knusprige Wantan / Gams / Steinpilze / Rotkohl / fruchtige Chili-Sauce Wonton croustillant / chamois / cèpes / chou rouge / sauce chili fruitée Crispy wantan / chamois / porcini mushrooms / red cabbage / fruity chili sauce	22.-
	"Hirschcarpaccio" / "Carpaccio de cerf" / "Deer carpaccio" Hirsch-Rohschinken / Preiselbeeren / Gemüse-Vinaigrette / Baumnüsse Jambon de cerf / airelles rouges / vinaigrette aux légumes / noix Cured deer ham / mountain cranberries / vegetable vinaigrette / walnuts	26.-
	Reh-Ravioli / Eierschwämmli / Rosmarin / Hobelkäse Ravioli au chevreuil / chanterelles / romarin / fromage à rebibes Venison ravioli / chanterelles / rosemary / shaved cheese	39.- als Vorspeise 26.-
	Steinpilz-Ravioli / Dörrtomaten / Burrata / Oliven Ravioli aux cèpes / tomates séchées / burrata / olives Porcini mushroom ravioli / dried tomatoes / burrata / olives	39.- als Vorspeise 26.-

Suppen

Soupes / soups

	Kürbis-Cremesuppe / Maroni / Kernöl ☀️ Crème de potiron / marrons / huile de grains de potiron Pumpkin cream soup / chestnuts / pumpkin seed oil	16.-
	Sauerkraut-Suppe / Champagner / Hirschschinken / Kümmel Soupe à la choucroute / Champagne / jambon de cerf / cumin Sauerkraut soup / Champagne / deer ham / caraway	16.-
	Fasanen-Kraftbrühe / Cognac / Tortellini / Eierschwämmli Consommé de faisan / Cognac / tortellini / chanterelles Pheasant broth / Cognac / tortellini / chanterelles	17.-

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

- Hausgemachte Makkaroni / Waldpilz-Carbonara / weiches Ei** 36.-
Macaroni faits maison / carbonara aux champignons des bois / œuf mollet
Homemade macaroni / forest mushroom-carbonara / soft boiled egg
- vegetarisch ohne Speck / végétarien sans lard / vegetarian without bacon** 36.-
- Kürbis-Gnocchi / Maroni / Preiselbeeren / Lenker Bleu** ☀️ 34.-
Gnocchi au potiron / marrons / airelles rouges / fromage « Lenker Bleu »
Pumpkin gnocchi / chestnuts / mountain cranberries / « Lenker Bleu » cheese
- “Vegetarischer Wildteller”** 34.-
Spätzli / Maroni / Rotkraut / Rosenkohl / Saisonfrüchte / Preiselbeeren
“Assiette chasse végétarienne”
 Spätzli / marrons / chou rouge / chou de Bruxelles /
fruits de la saison / airelles rouges
“Vegetarian game plate”
Spätzli / chestnuts / red cabbage / Brussels sprouts /
seasonal fruits / mountain cranberries

Fisch

Poisson / Fish

- Zander / Zitrusauce / Waldpilze / Artischocke /
Tomaten-Confit / “Taggiasca” Oliven / Bräterli** 48.-
Sandre / sauce au citron / champignons des bois / artichaut /
tomates confites / olives « Taggiasca » / pommes de terre nouvelles sautées
Pike perch / lemon sauce / forest mushrooms / artichoke /
tomato confit / taggiasca olives / sautéed new potatoes
- Hausgemachte Felchen-Knusperli / Sauerrahm-Remoulade /
Salatbouquet / Süsskartoffel Frites** ☀️ 42.-
Beignets de féra faits maison / remoulade à la crème acidulée /
bouquet de salade / frites de patates douces
Homemade fish and chips / sour cream remoulade /
salad bouquet / sweet potato fries

Fleisch


Viande / Meat

"Sisteron" Lammrücken / Artischockenpüree / Gnocchi / "Taggiasca" Oliven 56.-
Selle d'agneau "Sisteron" / purée d'artichauts / gnocchi / olives « Taggiasca »
"Sisteron" lamb saddle / artichoke puree / gnocchi / « Taggiasca » olives

"Dry Aged Beef" von der Buure Metzg 58.-
Grilliertes Entrecôte / geräucherter Markknochen /
grüne Pfeffersauce / Marktgemüse / Bräterli
Entrecôte grillée / os à moelle fumé / sauce au poivre vert /
légumes du marché / pommes de terre nouvelles sautées
Grilled sirloin steak / smoked marrow bone / green pepper sauce /
market vegetables / sautéed new potatoes

 **Rehschnitzel / Thymian-Kumquat-Sauce**  46.-
Escalope de chevreuil / sauce au thym et au kumquat
Venison escalope / thyme kumquat-sauce

 **Hirschpfeffer**  42.-
Civet de cerf
Deer stew

 **ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / for 2 people** 62.-
Rehrücken / Cognac-Sauce / Waldpilze pro Person
Selle de chevreuil / sauce au Cognac / champignons des bois
Venison saddle / Cognac sauce / forest mushrooms

Die Beilagen zum Wild:

Spätzli / Maroni / Rotkraut / Rosenkohl / Saisonfrüchte / Preiselbeeren


Les garnitures avec la chasse:

Spaetzli / marron / chou rouge / chou de Bruxelles / fruits de saison / airelles rouges

The game side dishes:

Spaetzli / chestnut / red cabbage / Brussels sprouts / seasonal fruit / mountain cranberries




Schweins-Cordonbleu (300g) / Saisongemüse / Pommes Frites 41.-
Cordon bleu de porc (300 g) / légumes de saison / pommes frites
Pork Cordon Bleu (300 g) / seasonal vegetables / French fries

Thai-Curry / Pouletbrust-Streifen / Wokgemüse / Jasminreis  39.-
Curry thaïlandais / suprême de poulet / légumes du wok / riz jasmin
Thai curry / chicken breast / wok vegetables / jasmine rice

vegetarisch / végétarien / vegetarian 30.-

Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

Käseteller		19.-
Assiette de Fromage	kleine Portion	15.-
Cheese plate		
«Pavlova Gstaaderhof»		18.-
Meringue / Mango / Passionsfrucht / Doppelrahm / Limette		
Meringue / mangue / fruit de la passion / crème double / citron vert		
Meringue / mango / passion fruit / double cream / lime		
Karamellköpflli / « Wispile Gschlabber » / Saanen Bretzeli 🌞 🍪		12.-
Flan caramel / « Wispile Gschlabber » / bricelet de Saanen		
Caramel flan / « Wispile Gschlabber » / bricelet from Saanen		
Täglich frischer Kuchen / Rahm (Es het solangs het) 🌞		8.-
Tarte aux fruits frais du four / crème chantilly		
Fruit tarte from the oven / chantilly cream		
 Maroni-Parfait / Baumnuss-Crumble / Zwergorangen-Kompott		17.-
Parfait aux marrons / crumble aux noix / compote de kumquats		
Chestnut parfait / walnut crumble / kumquat compote		
 Warme Birnentarte / hausgemachte Zimtglace / Rum / Rosinen		16.-
Tarte aux poires tiède / glace à la cannelle maison / Rhum / raisins		
Warm pear tarte / homemade cinnamon ice cream / Rum / raisins		
Portwein-Feigen /		17.-
 Gstaader Honig-Rosmarin-Glace / knuspriger Brickteig 🍪		
Figs au Porto / glace au miel de Gstaad et au romarin / brick croustillant		
Figs in Port Wine / Gstaad-honey-rosemary ice cream / brick croustillant		
 Sauerkirsch-Panna Cotta / Schokoladen-Macaron 🍪		16.-
Panna cotta aux griottes / macaron au chocolat		
Sour cherry panna cotta / chocolate macaron		

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 /	5.- pro Kugel
Gstaader Honig-Rosmarin / Madagaskar Vanille	
Marron-Cognac / cannelle-Rhum-raisins / miel de Gstaad-romarin / vanille de Madagascar Chestnut-Cognac / cinnamon-Rum-raisins / honey from Gstaad-rosemary / Madagascar vanilla	
Hausgemachte Sorbets	
Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Mandarine / Aprikose	5.- pro Kugel
Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / mandarine / abricot Mara des Bois / passion fruit / calamansi / mandarin / apricot	

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

Les desserts marqués avec 🍪 sont aussi servis comme mini-portion ensemble avec un café pour CHF 10.-.

We also serve the dishes marked with 🍪 as a mini-portion together with a coffee for CHF 10.-.

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
Lamm / agneau / lamb	Frankreich
Poulet / poulet / chicken	Frankreich
Entenleber / foie de canard / duck liver	CH / Appenzell
Gams / chamois / chamois	Österreich
Reh / chevreuil / venison	Deutschland
Hirsch-Rohschinken / jambon de cerf cru / cured deer ham	Österreich
Hirschpfeffer / civet de cerf / venison stew	Spanien
Fasan / faisan / pheasant	Frankreich
Thunfisch / thon / tuna	Vietnam (FAO 71/77)
Zander / sandre / zander	Estland (Binnenfischerei)
Felchen / féra / whitefish	CH (FAO 05)

Wegen eventuell enthaltenen Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.