Snacks zum Teilen

Snacks à partager / snacks to share

"Croque Raclette" 9.-
Grilliertes Sandwich / Raclette / Essiggemüse
Sandwich grillé / fromage raclette / légumes acidulés
Grilled sandwich / raclette cheese / mixed pickles

Grilliertes Fladenbrot / Cheddar-Käse / Jungzwiebeln / Jalapeños 12.-
Pita grillé / fromage cheddar / jeunes oignons / jalapeños
Grilled pita bread / cheddar cheese / scallions / jalapeños

Parmaschinken / Crostini / Oliventapenade 16.-
Jambon de Parma / crostini / tapenade d'olive
Cured Parma ham / crostini / olive tapenade

Chicken Wings (4 Stück) / Habanero Sauce / Creme Fraîche 16.-
Ailes de poulet (4 pièces) / sauce Habanero / crème fraîche
Chicken Wings (4 pieces) / Habanero sauce / crème fraîche

Gyoza (4 Stück) / Hackfleisch / Chinakohl /
Jungzwiebeln / Zitrus-Sojasauce 14.-
Gyoza (4 pièces) / viande hachée / chou chinois /
oignons de printemps / sauce soja aux agrumes
Gyoza (4 pieces) / minced meat / napa cabbage /
scallions / citrus-soy-sauce

Gyoza (4 Stück) / Crevetten / Chinakohl /
Jungzwiebeln / Zitrus-Sojasauce 14.-
Gyoza (4 pièces) / crevettes / chou chinois /
oignons de printemps / sauce soja aux agrumes
Gyoza (4 pieces) / shrimps / napa cabbage /
scallions / citrus-soy-sauce

Gedämpfte Dim Sum (6 Stück) / Sojasauce / Chiliöl /
Crevetten / Fleisch / Vegetarisch 16.-
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

Salate
Salades / Salads

Eisberg-Salat / Steinpilze / Speck / Parmesan 17.-
Laitue iceberg / cèpes / lard / parmesan
Iceberg lettuce / porcini mushrooms / bacon / parmesan

Bunte Blattsalate / Nüsse / Avocado 13.-
Feuilles des salades / noix / avocat
Mixed salad leaves / nuts / avocado

Chicorée / Mandarinen / Oliven / Mandeln 14.-
Endives belges / mandarines / olives / amandes
Chicory salad / mandarins / olives / almonds

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

Nos salades sont servies avec balsamico tradizionale 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

Handgeschnittenes Rindstatar als Vorspeise 28.-
Tartare de bœuf coupé à la main als Hauptgang 42.-
Hand cut beef tartare

Hausgemachte Terrine / Preiselbeeren / Salat / Brioche 19.-
Terrine faite maison / airelles rouges / salade / brioche
Homemade terrine / lingonberries / salad / brioche

Geräucherter Saibling / Avocado / Orange / Wasabi-Mousse 26.-
Omble chevalier fumée / avocat / orange / mousse de wasabi
Smoked char / avocado / orange / wasabi mousse

Warmer Ziegenkäse / Honig / Rosmarin / Crostini 17.-
Fromage de chèvre chaud / miel / romarin / crostini
Warm goat cheese / honey / rosemary / crostini

Suppen
Soupes / soups

Kürbissuppe / Kokosmilch / Madras-Curry 14.-
Soupe de potiron / lait de coco / curry Madras
Pumpkin soup / coconut milk / Madras curry

Ochsenschwanz Brühe / Gemüse / Ochsenschwanz-Croustillant 16.-
Bouillon de queue de bœuf / légumes / croustillant de queue de bœuf
Oxtail bouillon / vegetables / oxtail 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 / Lauener Wollschwein-Ragout à la Bolognaise 34.-
Papardelle / ragout à la Bolognaise de porc mangalitza de Lauenen
Papardelle / mangalitza pork ragout alla Bolognaise from Lauenen

Risotto / Steinpilze 32.-
Risotto / cèpes
Risotto / porcini mushrooms

Spaghettini / Wildfang Crevetten / Miesmuscheln 36.-
Spaghettini / crevettes de capture sauvage / moules
Spaghettini / wild caught shrimps / mussels

Fisch
Poisson / Fish

Gedämpfte Felchenfilets / Fenchelpesto / Prosecco-Sauce / mildes Sauerkraut / Pommes nature 42.-
Filets de féra à la vapeur / pesto au fenouil / sauce au prosecco / choucroute doux /pommes nature
Steamed whitefish fillets / fennel pesto / prosecco sauce / mild Sauerkraut / pommes nature

Grillierter Pulpo / Chili / Knoblauch / Limette / Taggiasca-Oliven / Tomatenkonfit / Safranrisotto 39.-
Poulpe grillé / piment / ail / citron vert / olives « Taggiasca » / confit de tomate / risotto au safran
Grilled octopus / chili / garlic / lime / « Taggiasca » olives / tomato confit / saffron risotto

Miesmuscheln 28.-
Weisswein / Gemüse / Kräuter / Safran / Pommes Frites kleine Portion 18.-
Moules / vin blanc / légumes / herbes / safran / pommes frites
Mussels / white wine / vegetables / herbs / saffron / French fries

Fleisch
Viande / Meat

Grillierte Lammfilets / Kräuterbutter / Wirsing / Speck / Rösti 39.-
Filets d'agneau grillés / beurre aux herbes / chou de Milan / lard / roesti
Grilled lamb fillets / herbal butter / savoy cabbage / bacon / roesti

"Short-Ribs" Ochsen-Querrippe / Rotweinjus / Schalotten-Konfit / Pastinakenpüree 42.-
Plat de côtes de bœuf / jus au vin rouge / confit d'échalotes / purée de panais
Ox short ribs / red wine jus / shallot confit / parsnip puree

Kalbsfilet / Steinpilzsauce / Marktgemüse / Rösti 52.-
Filet de veau / sauce aux cèpes / légumes du marché / roesti
Veal fillet / porcini mushroom sauce / market vegetables / roesti

Für 2 Personen

Grilliertes Kalbskotelett / Salbei / Schalotten / Marktgemüse / Kartoffelpüree — 48.- pro Person
Côtelette de veau grillée / sauge / échalotes / légumes du marché / purée de pommes de terre
Grilled veal chop / sage / shallots / market vegetables / potato puree

Chateaubriand / Sauce Béarnaise / Beilagen nach Wahl — 64.- pro Person
Chateaubriand / sauce béarnaise / accompagnements à votre choix
Chateaubriand / béarnaise sauce / side dishes of your choice

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 / Wokgemüse / Jasminreis — 36.-
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 / Saisongemüse / Kartoffelpüree — 34.-
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

Limetten-Panna-Cotta / Mango / Passionsfrucht-Coulis / Kokosnuss-Crumble **16.-**
Panna cotta au citron vert / mangue /
coulis de fruit de la passion / crumble à la noix de coco
Lime panna cotta / mango / passion fruit sauce / coconut crumble

Warmes "Guanaja Grand Cru"-Schokoladenküchlein / Olivenöl / Mandarinensorbet **17.-**
Moelleux au chocolat "Guanaja Grand Cru" / huile d'olive / sorbet à la mandarine
Warm "Guanaja Grand Cru" chocolate cake / olive oil / mandarin sorbet

Karamellköpfli / « Wispile Gschlabber » / Saanen Bretzeli **12.-**
Flan caramel / « Wispile Gschlabber » / bricelet de Saanen
Caramel flan / « Wispile Gschlabber » / bricelet from Saanen

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

Täglich frischer Kuchen / Rahm (Es het solangs het) **7.-**
Tarte aux fruits frais du four / crème chantilly
Fruit tarte from the oven / chantilly cream

alle Preise in CHF inklusive MWST / Prix TVA inclus / Prices including VAT

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
Citron Yuzu sorbet fait maison
Yuzu lemon sorbet home made

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 / jambon de Parma / cured Parma ham	I
Poulet / poulet / chicken	CH
Lauener Wollschwein / porc mangalitza de Lauenen / mangalitza pork from Lauenen	CH / Lauenen
Lamm / agneau / lamb	NZ / AU
Saibling / chevalier / omble / char	CH
Felchen / féra / whitefish	CH
Wildfang Crevetten / crevettes de capture sauvage/ wild caught shrimps	ARG
Miesmuscheln / moules / mussels	F / I / NL (EU)
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 Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.
Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.