

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

Saisonsalat / Granatapfel / Mandeln /

karamellisierte Ziegenkäse / Mandarinen Dressing ☀️ 19.-

Salade de saison / grenade / amandes /

fromage de chèvre caramélisé / vinaigrette à la mandarine

Seasonal salad / pomegranate / almonds /

caramelized goat cheese / mandarine dressing

Kopfsalat / Joghurtdressing / wachswiches 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

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

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

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

Vorspeisen

Entrées / starters

- « Warme Crab Cakes » 28.-
Taschenkrebbs / 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 » 33.-
Rindsfilet / knackiges Gemüse / wachswieches Ei / Mimolette / Sauerteigbrot
« Tartare de bœuf coupé à la main »
Filet de bœuf / légumes croquants / œuf mollet / Mimolette / pain au levain
« Handcut beef tartare »
Beef fillet / crunchy vegetables / soft boiled egg / Mimolette / sourdough bread
- « Gyoza » 22.-
Gsteiger Wollschwein / Kalamansi-Sauce / Asia Coleslaw ☀️
Porc mangalitzza de Gsteig / sauce au calamansi / salade asiatique de chou
Mangalitzza 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
- Sauerkraut-Suppe / Champagner / Hausgemachtes Rinds Trockenfleisch ☀️ 16.-
Soupe de choucroute / Champagne / viande séchée de bœuf fait maison
Sauerkraut soup / Champagne / homemade dried beef meat

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Risotto / Hokkaido Kürbis / Spinat / Pinienkerne Risotto / courge Hokkaido / épinards / pignons Risotto / Hokkaido pumpkin / spinach / pine nuts	32.-
Tagliolini / Trüffelrahmsauce / wachswiches Ei  Tagliolini / sauce à la crème au truffes / œuf mollet Tagliolini / truffle cream sauce / soft boiled egg	38.-
Gstaader Ei / Spinat / Sauce Hollandaise / Rösti Œuf de Gstaad / épinards / sauce Hollandaise / roesti Egg from Gstaad / spinach / sauce Hollandaise / roesti	28.-

Fisch

Poisson / Fish

Geräuchtes Schellfischfilet / Sauce Hollandaise / Gstaader Ei / Spinat / Rösti Filet d'aiglefin fumé / sauce hollandaise / Œuf de Gstaad / épinard / roesti Smoked haddock fillet / sauce Hollandaise / egg from Gstaad / spinach / roesti	44.-
"Fish & Chips" Wolfsbarschfilet / Soja - Knoblauchsauce / Asia Coleslaw / Süsskartoffel Frites Filet de loup de mer / sauce au soja et à l'ail / salade de chou asiatique / patates douces frites Sea bass fillet / soya - garlic sauce / Asian coleslaw / sweet potato fries	44.-

Fleisch

Viande / Meat

"Parmentier d'agneau"

Grillierte Lammfilets / Kartoffelpüree / Perlzwiebel / Speck / Saisongemüse 42.-

Filets d'agneau grillés / purée de pommes de terre /

oignon grelot / lard / légumes de saison

Grilled lamb fillets / mashed potatoes / pearl onion / bacon / seasonal vegetables

Heimische Kalbsribs / BBQ-Sauce / Erdnüsse / Schalottenchips /

Süßkartoffel Frites / kleiner Saisonsalat 39.-

Côtes de veau locales / sauce barbecue / cacahuètes / chips d'échalotes /

frites de patates douces / petite salade de saison

Local veal ribs / BBQ sauce / peanuts / shallot chips /

sweet potato fries / small seasonal salad

"Duo vom heimischen Rind"

Grilliertes Rindsfilet / geschmorte Short Ribs /

Rotweinsauce / Marktgemüse / Rösti 56.-

Filet de bœuf grillé / côtes levées braisées /

sauce au vin rouge / légumes du marché / roesti

Grilled beef fillet / braised short ribs /

red wine sauce / market vegetables / roesti

Doppeltes Saanenländer Kalbskotelette (für 2 Personen) /

Sauce Hollandaise / Beilage nach Wahl

pro Person 49.-

Côtelette de veau double du Saanenland (pour 2 personnes) /

sauce hollandaise / l'accompagnement à votre choix

Double Saanenland veal chops (for 2 people) /

Hollandaise sauce / side dish of your choice

Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

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 / Pouletbruststreifen / Gemüse / Jasminreis ☀️	36.-
Curry thaïlandais / suprême de poulet / légumes du wok / riz jasmin Thai curry / chicken breast / wok vegetables / jasmine rice	
vegetarisch / végétarien / vegetarian ☀️	30.-
Suure Mocke "Gstaaderhof" ☀️	
„Suure Mocke“ / Perlzwiebeln / Pancetta / Saisongemüse / Kartoffelpüree	39.-
Rôti de bœuf aigre / petits oignons blancs / pancetta / légumes de saison / purée de pommes de terre Braised beef roast / pearl onions / pancetta / seasonal vegetables / potato puree	

Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

Käseteller		19.-
Assiette de Fromage	kleine Portion	15.-
Cheese plate		
“Soufflé ab 2 Personen”		
Quark / Limette / Mandarinen Sorbet / Coulis		19.- pro Person
Séré / citron vert / sorbet à la mandarine / coulis		
Curd / lemon / mandarin sorbet / coulis		
Schokoladenmousse / Passionsfrucht / Mango 🍫 ☀️		17.-
Mousse au chocolat / fruit de la passion / mangue		
Chocolate mousse / passion fruit / mango		
Panna cotta / Vanille / Mara des bois Erdbeeren 🍫 ☀️		15.-
Panna cotta / vanille / fraises Mara des bois		
Panna cotta / vanilla / Mara des bois strayberries		
“Meringue Mille Feuille”		16.-
Maroni / Doppelrahm / Vanille Glace		
Marrons / crème double / glace à la vanille		
Chestnuts / double cream / vanilla ice cream		
Karamellköpfl / « 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) ☀️		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.

Rind / bœuf / beef	CH
Kalb / veau / veal	CH
Schwein / porc / pork	CH
Lamm / agneau / lamb	Australien
Poulet / poulet / chicken	Frankreich
Wollschwein / porc mangalitza / mangalitza pork	CH / Gsteig
Schellfisch / aiglefin / haddock	England / FAO27
Wolfsbarsch / loup de mer / sea bass	Griechenland / Zucht
Taschenkrebs / tourteaux / crab	Frankreich / FAO27
Languste / langouste / rock lobster	Nicaragua / FAO31

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.