

Vorspeisen & Suppen

Entrées & soupes / Starters & soups

Nüssli Salat / Parmesan / Speck / Ei / Hausdressing Salade mâche / Parmesan / lard / œuf / dressing maison Lamb's lettuce / Parmesan / bacon / egg / house dressing	16.-
Crudo vom Kalb / Avocado / Gstaader Hobelkäse / hausgemachtes Sauerteigbrot Crudo de veau / avocat / fromage à rebibes de Gstaad / pain au levain maison Veal Crudo / avocado / shaved cheese from Gstaad / sourdough bread	29.-
Warme Kürbis Tatin / karamellierter Ziegenkäse / Frisée Salat / Preiselbeerdressing Tatin tiède à la courge / fromage de chèvre caramélisé / salade frisée / dressing aux airelles rouges Warm pumpkin tatin / caramelized goat cheese / endive salad / lingonberry dressing	22.-
Topinamburcremesuppe / Haselnüsse Crème de topinambour / noix Jerusalem artichoke cream soup / hazelnuts	13.-

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Hausgemachte Linguine / Languste /
Blattspinat / Chili / Knoblauch 49.-
Linguine maison / langouste / épinards en branches / chili / ail
Homemade Linguine / rock lobster / spinach / chili / garlic

Hauptspeisen

Plats principaux / Main dishes

Doradenfilet / Basilikum Sauce / Fenchel / Risotto 39.-
Dorade royale / sauce basilic / fenouil / risotto
Gilthead / basil sauce / fennel / risotto

Saaneländer Lammrücken / Rosmarin / Knoblauch / Jus /
Saisongemüse / Polenta / Gstaader Bergtaleggio 49.-
Selle d'agneau de Saanenland / romarin / ail / jus /
légumes de saison / Polenta / Taleggio de Gstaad
Lamb rack from Saanenland / rosemary / garlic / gravy /
seasonal vegetables / Polenta / Taleggio from Gstaad

« Züri Geschnetzeltes »
Kalbsfilet / Champignonsauce / Saisongemüse / Rösti 54.-
« Émincé de veau zurichoise »
Filet de veau / sauce aux champignons / légumes de saison / roesti
« Sliced veal in cream Zurich style »
Veal fillet / mushroom sauce / seasonal vegetables / roesti

Desserts & Käse

Desserts et fromages / Desserts and cheese

Käseteller Assiette de Fromage Cheese plate	15.– / 19.–
Schokoladen Fondant / Passionfruchtsorbet / Ivoire Espuma Fondant au chocolat / sorbet de fruit de la passion / Ivoire écume Chocolate fondant / passion fruit sorbet / Ivoire espuma	16.–
Windbeutel / Maroni / Vanille Rahm Profiteroles / marrons / crème chantilly à la vanille Cream puffs / chestnuts / vanilla whipped cream	14.–
Gefrorenes Orangendélice Délice de parfait d'orange Orange parfait délice	15.–
Eiskaffee „Gstaaderhof“ Café glacé «Gstaaderhof» Iced coffee «Gstaaderhof»	12.–
Ofenfrische Früchtetarte (max. 20 Minuten Wartezeit) Tarte aux fruits frais du four (max. 20 minutes d'attente) Fruits tarte from the oven (max. 20 minutes waiting time)	7.–
Glace	
Vanille / Schokolade / Stracciatella / Karamell Vanille / chocolat / stracciatella / caramel Vanilla/ chocolate / stracciatella / caramel	4.– pro Kugel 4.– par boule 4.– per scoop
Sorbets	
Aprikose / Passionsfrucht / Kalamansi / Zitrone Abricot / fruit de la passion / kalamansi / citron Apricot / passion fruit / calamansi / lemon	4.– pro Kugel 4.– par boule 4.– per scoop

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.

Kalb / veau / veal	CH
Rind / bœuf / beef	CH
Schwein / porc / pork	CH/ES
Poulet / poulet / chicken	CH
Ente / canard / duck	FR
Entenleber / foie de canard / duck liver	EU
Reh / chevreuil / venison	EU
Lamm / agneau / lamb	CH
Thunfisch / thon / tuna	PH
Languste / langouste / rock lobster	NI
Rochen / raie / ray	EU
Lachs / saumon / salmon	CH
Wolfsbarsch / loup de mer / sea bass	EU
Seezunge / sole / sole	NL
Steinbutt / turbot / turbot	EU
Hummer / homard / lobster	US
Jakobsmuschel / coquille Saint-Jacques / scallop	JP
Crevette / crevette / shrimps	VN
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.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.