

Vorspeisen & Suppen

Entrées & soupes / Starters & soups

Saisonsalat / Avocado / Agrumen / Macadamia Salade de saison / avocat / agrumes / macadamia Seasonal salad / avocado / citrus fruits / macadamia		14.–
mit karamellisiertem Ziegenkäse avec fromage de chèvre caramélisé with caramelized goat cheese	Supplément	6.–
Thunfisch-Tataki / Winterrettich / Avocado / Ponzu / Kalamansi / Sesam Tataki de thon / radis d'hiver / avocat / ponzu / kalamansi / sésame Tuna tataki / winter radish / avocado / ponzu / calamansi / sesame		24.–
Entenleber / Quitte / Senf-Pickles / Brioche Foie de canard / coing / pickles à la moutarde / brioche Duck liver / quince / mustard pickles / brioche		29.–
Kürbissuppe / Kokosnuss / Peperoncini / Ingwer Soupe de courge / noix de coco / piments / gingembre Pumpkin soup / coconut / pepperoncini / ginger		16.–

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Risotto / Steinpilze / Trüffel 38.–
Risotto / cèpes / truffe
Risotto / porcini mushrooms / truffle

Hausgemachte Makkaroni / Entenragout Bologneser Art 34.–
Macaroni faits maison / ragoût de canard à la bolognaise
Homemade macaroni / duck ragout Bolognese style

Hauptspeisen

Plats principaux / Main dishes

„Rock Lobster“
Languste / Sauerrahm-Aioli / Saisonsalat / Süsskartoffel Frites 52.–
Langouste / aioli à la crème acidulée / salade de saison / frites de patates douces
Rock lobster / sour cream aioli / seasonal salad / sweet potato fries

Rochenflügel / Senfbutter / Jungspinat / Salzkartoffeln 42.–
Aile de raie / beurre à la moutarde / jeunes épinards / pommes nature
Ray wings / mustard butter / baby spinach / steamed potatoes

„Swiss Dry Aged Beef“
Heimisches Entrecôte / Wasabibutter / Topinambur /
Wintergemüse / Reis / Sesam / Knoblauch 58.–
Entrecôte locale / beurre au wasabi / topinambour /
légumes d'hiver / riz / sésame / ail
Local entrecote / wasabi butter / Jerusalem artichoke /
winter vegetables / rice / sesame / garlic

„Iberisches Schwein“ 52.–
Steak / Balsamico-Sauce / Perlzwiebeln / Jungkarotten / Rösti
Steak / sauce à la vinaigre balsamique / oignons perlés / jeunes carottes / roesti
Steak / balsamico sauce / pearl onions / baby carrots / roesti

Desserts & Käse

Desserts et fromages / Desserts and cheese

Käseteller Assiette de Fromage Cheese plate	15.– / 19.–
Apfelcrumble / Zimtglace / Vanilleschaum Crumble aux pommes / glace à la cannelle / écume à la vanille Apple crumble / cinnamon ice cream / vanilla espuma	14.–
Schokoladen-Moelleux / Karamell / Tonkabohnen-Glace Moelleux au chocolat / caramel / glace à la fève tonka Chocolate moelleux / caramel / tonka bean ice cream	17.–
Passionsfrucht-Mousse / Himbeergelee / Mangosorbet Mousse à la fruit de la passion / gelée de framboise / sorbet à la mangue Passion fruit mousse / raspberry jelly / mango sorbet	16.–
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.