





Salate

Salades | salads

- Sommersalat | warme Waldpilze | Speck | Quinoa | L'Etivaz Dressing** 19.- | 29.-
Salade d'été | champignons des bois tièdes | lard | quinoa | sauce à L'Etivaz
Summer salad | warm forest mushrooms | bacon | quinoa | L'Etivaz dressing
- Spinatsalat | Balsamico | Olivenöl | Erdbeeren | Ziegenfrischkäse**  16.- | 26.-
Salade aux épinards | balsamique | huile d'olives | fraises | fromage frais de chèvre642
Spinach salad | balsamic | olive oil | strawberries | goat cream cheese
- « Pro specie rara » Tomaten | Burrata | Basilikum | Himbeeren**  24.-
Tomates « pro specie rara » | burrata | vinaigrette | framboises
« Pro specie rara » tomatoes | burrata | basil | raspberries

Vorspeisen

Entrées | starters

- Wolfsbarsch Carpaccio | Johannisbeeren | Taggiasca Oliven | Fenchel | Tomatenkonfit**  29.-
Carpaccio de loup de mer | groseilles | olives Taggiasca | fenouil | tomates confits
Sea bass carpaccio | currants | Taggiasca olives | fennel | tomato confit
- « Crudo di Manzo al Coltello »**
Heimisches Rindsfilet | Rucola | Parmesan | hausgemachtes Brot 34.-
Filet de bœuf local | roquettes | Parmesan | pain maison
Local beef fillet | arugula | Parmesan | homemade bread
- «Balfego» Tuna | Avocado | Bloody Mary** 34.-
Thon «Balfego» | avocat | Bloody Mary
«Balfego» tuna | avocado | Bloody Mary
- « Gyoza »**  23.-
Gsteiger Wollschwein | Kalamansi-Sauce | Asia Coleslaw
Porc mangalitza de Gsteig | sauce au calamansi | salade de chou asiatique
Mangalitza pork from Gsteig | calamansi sauce | Asian coleslaw
- Vegetarische Gyoza**  18.-
Gyoza végétariens
Vegetarian Gyoza

Suppen

Soupes | Soups

- Gazpacho | Gurken-Wasabisorbet | marinierte Datteltomaten** ☀️ 17.-
Gazpacho | sorbet aux concombres et au wasabi | tomates dates marinées
Gazpacho | cucumber wasabi sorbet | marinated date tomatoes
- Karottencappuccino | Ingwer | Orange** ☀️ 16.-
Cappuccino de carottes | gingembre | orange
Carrot cappuccino | ginger | orange
- Poulet Kraftbrühe | hausgemachte Agnolotti | Eierschwämmli** 17.-
Consommé de poulet | Agnolotti maison | chanterelles
Chicken consommé | homemade Agnolotti | chanterelles

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

- Hausgemachte Agnolotti | Kürbis | Feigen | Büffel Ricotta | Zitronenmelisse-Nussbutter** ☀️ 39.-
Agnolotti maison | courge | figues |
Ricotta di bufala | beurre noisette à la citronnelle
Homemade Agnolotti | pumpkin | fig |
buffalo Ricotta | brown butter with lemon balm
- « Hausgemachte Ravioli »**
Saaneländer Ossobuco | Waldpilze | Schmorjus | Gremolatabutter 42.-
« Ravioli maison »
Ossobuco du Saanenland | champignons des bois | jus | beurre à la Gremolata
« Homemade Ravioli »
Ossobuco from Saanenland | forest mushrooms | jus | Gremolata butter
- Auberginencaviar | Hummus | Ajvar | hausgemachtes Fladenbrot | Zigercreme** 29.-
Caviar de l'aubergine | humus | Ajvar | pain pita maison | crème de fromage « Ziger »
Eggplant caviar | hummus | Ajvar | homemade flatbread | « Ziger » cheese cream
- Risotto | Steinpilze** ☀️ 36.-
Risotto | cèpes
Risotto | porcini mushrooms

Fisch

Poisson | Fish

- Knusprig gebratenes Saiblingsfilet | Limetten Beurre Blanc | Spinat** 🌞 44.-
Omble chevalier poêlé | Beurre Blanc au citron vert | épinards
Pan sautéed char | lime Beurre Blanc | spinach
- Wolfsbarsch | lauwarmer Grillgemüsesalat | Agrumen-Sauce Vierge** 48.-
Loup de mer | salade tiède de légumes grillés | sauce Vierge aux agrumes
Seabass | lukewarm grilled vegetable salad | sauce Vierge with citrus fruit
- Wildfangcrevetten | hausgemachte Casarecce |** 🌞 39.-
halbgetrocknete Tomaten | Chili | Rucola
Crevettes sauvages | Casarecce maison |
tomates confites | chili | roquette
Wild caught prawns | homemade Casarecce |
semi dried tomatoes | chili | arugula

Fleisch

Viande | Meat

- « Costoletta alla Milanese »** 🌞 38.-
Paniertes Schweinskotelett | Saisonsalat
Côtelette de porc panée | salade de saison
Crumbed pork chop | seasonal salad
- Grilliertes Lammkarree | Zitrone | Minze | Grillgemüse** 49.-
Carré d'agneau grillé | citron | menthe | légumes grillés
Grilled lamb rack | lemon | mint | grilled vegetables
- Heimisches Rindsfilet vom Grill | Butter mit grünem Pfeffer | Sommergemüse** 65.-
Filet de bœuf locale grillé | beurre au poivre vert | légumes d'été
Grilled Local beef fillet | green pepper butter | summer vegetables

Beilagen nach Wahl:

Garnitures à choix: | side dish to your own choice:

- Kartoffelgratin | Belgische Frites | Jasminreis | hausgemachte Pasta**
Gratin de pommes de terre | frites Belges | riz jasmin | pasta maison
Potato gratin | Belgian fries | jasmine rice | homemade pasta



Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

Schweins-Cordonbleu (300g) Saisongemüse Belgische Frites ☀️	41.-
Cordon bleu de porc (300g) légumes de saison frites Belges Pork Cordon Bleu (300g) seasonal vegetables Belgian 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.-

Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit 🌶️ markierten Gerichte sind scharf.

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.

Les plats marqués avec 🌶️ sont épicés.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with 🌶️ are spicy.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller Früchtebrot Trauben Feigensenf Trüffelhonig ☀️	
Assiette de fromage pain aux fruits raisins moutarde aux figues miel à la truffe	
Cheese plate fruit bread grapes fig mustard truffle honey	
(6 Sorten sortes kinds)	24.-
(4 Sorten sortes kinds)	18.-
Lauwarmes Kirschartelette Mandeln Quark-Zuger Kirsch Glace ☀️	16.-
Tartelette tiède aux cerises amandes glace au Kirsch de Zug et au séré	
Warm cherry tartelett almonds Zuger Kirsch and quark ice cream	
«Vacherin Glace»	17.-
Mara des Bois Passionsfrucht Meringue frische Waldfrüchte	
Mara des Bois fruit de la passion meringue fruits de bois fraîches	
Mara des Bois passion fruit meringue fresh forest fruits	
Honig Crème Brûlée frische Himbeeren Himbeersorbet ☀️	17.-
Crème brûlée au miel framboises fraîches sorbet aux framboises	
Honey crème brûlée fresh raspberries raspberry sorbet	
Délice Mango Vanille Kokosnuss ☀️	17.-
Délice mangue vanilla noix de la coco	
Délice mango vanilla coconut	
Ab 2 Personen, min. 20 Minuten Wartezeit	
à partir de 2 personnes, min. 20 minutes d'attente	
from 2 people, min. 20 minutes waiting time	
Quarksoufflé Passionsfruchtsorbet Himbeercoulis	19.-
Soufflé au séré sorbet au fruit de la passion coulis aux framboises	pro Person
Quark soufflé passion fruit sorbet raspberry sauce	

Eiskaffee «Gstaaderhof» ☀️ 14.-
Café glacé «Gstaaderhof»
Iced coffee «Gstaaderhof»

Kalamansisorbet | Vodka ☀️ 14.-
Sorbet au calamansi | vodka
Calamansi sorbet | vodka

Hausgemachte Glace ☀️

**Schokolade | Quark-Zuger Kirsch | Karamell |
Banane-Baumnuss | Madagascar Vanille** 5.-
pro Kugel
Chocolat | séré – Kirsch de Zug | caramel |
banane-noix | vanille de Madagascar
Chocolate | quark – Zuger Kirsch | caramel |
banana-walnut | Madagascar vanilla

Hausgemachte Sorbets ☀️

**Mara des Bois | Passionsfrucht | Kalamansi |
Himbeeren | Blutorange** 5.-
pro Kugel
Mara des Bois | fruit de la passion | calamansi |
framboise | orange sanguine
Mara des Bois | passion fruit | calamansi |
raspberry | blood orange

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
Schwein porc pork	CH
Poulet poulet chicken	Frankreich
Lamm agneau lamb	Irland
Wollschwein porc mangalitza mangalitza pork	CH Gsteig
Kaninchen lapin rabbit	CH Grund
Mistkratzerli coquelet cockerel	CH
Wolfsbarsch loup de mer sea bass	Griechenland Zucht
Saibling omble chevalier char	Island Zucht
Crevetten crevettes prawn	Wildfang Argentinien FAO41
Thunfisch thon tuna	Spanien

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.