

Degustationsmenu

Menu de dégustation | tasting menu

Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Waffeln | Meerrettich | Sauerrahm

Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant | raifort | crème acidulée

Swiss alpine salmon tartare in a crispy waffle | horseradish | sour cream

Hausgemachte Gyoza vom Saanenländer Kalb | Ponzu Sauce

Gyoza maison de veau du Saanenland | ponzu sauce

Homemade gyoza from Saanenland veal | ponzu sauce

Grillierter Octopus | schwarzer Knoblauch | Chili | Yuzu | Safranrisotto | Bottarga

Poulpe grillé | ail noir | chili | yuzu | risotto au safran | Bottarga

Grilled octopus | black garlic | chili | yuzu | saffron risotto | Bottarga

Rehrücken Medaillons | Kräutermantel | Cognacsauce

Médailles de selle de chevreuil | manteau aux herbes | sauce au cognac

Saddle of venison | herb coat | cognac sauce

Beilagen

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren

Garnitures

Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges

Side dishes

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries

«Herbst Pavlova»

Meringue | Doppelrahm | frische Feigen | Granatapfel | Vanille-Matcha Glace

Meringue | double crème | figues fraîches | grenade | glace matcha-vanille

Meringue | double cream | fresh figs | pomegranate | vanilla-matcha ice cream

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |

Menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert) |

3 courses menu (starter, main course & dessert)

CHF 89.- pro Person

5 Gang Menu | menu complet | 5 courses menu

CHF 129.- pro Person

Salate

Salades | salads



Nüsslisalat | sautierte Waldpilze | Baumnüsse | Parmesan | Kräutersauce 🌿☀️ 23.-
Doucette | champignons des bois sautés | noix | parmesan | sauce aux herbes
Lamb's lettuce | sautéed wild mushrooms | walnuts | parmesan | herb sauce

Kopfsalat | Ei | knackiges Gemüse | Soja-Sesam Dressing 🌿☀️ 16.-
Laitue | œuf | légumes croquants | vinaigrette au soja et sésame
Lettuce | egg | crunchy vegetables | soy-sesame dressing

Vorspeisen

Entrées | starters

Hausgemachte Gyoza vom Saanenländer Kalb | Ponzu Sauce 24.-
Gyoza maison de veau du Saanenland | sauce Ponzu
Homemade gyoza from Saanenland veal | ponzu sauce

Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Cones | Meerrettich | Sauerrahm 24.-
Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant | raifort | crème acidulée
Swiss alpine salmon tartare in a crispy cones | horseradish | sour cream

«Caprese Autumnal» 24.-



**Burrata Bocconcini | Tomatenpüree | Feigen | gerösteter Kürbis |
Rosmarin- und Kernölvinaigrette**
Burrata Bocconcini | purée de tomates | figues | potiron grillé |
vinaigrette à l'huile de graines au romarin
Burrata bocconcini | tomato puree | figs | roasted pumpkin |
rosemary and seed oil vinaigrette

Suppen

Soupes | Soups

-  **Kürbiscappuccino | Amaretti | Kürbiskerne** 🌿 ☀️ 16.-
Cappuccino de courge | amaretti | graines de courge
Pumpkin cappuccino | amaretti | pumpkin seeds
- Consommé | Gemüse | hausgemachte Swiss Wagyu Ravioli** 19.-
Consommé | légumes | ravioli maison Swiss Wagyu
Consommé | vegetables | homemade Swiss Wagyu ravioli

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétariens | Pasta & Vegetarian

½ Port. | Port.

-  **Hausgemachte Macaroni | Waldpilze | Kräuter | Tomatenkonfit** 🌿 26.- | 32.-
Macaroni maison | champignons des bois | herbes | confit de tomate
Homemade macaroni | wild mushrooms | herbs | tomato confit
- Risotto | Safran | Bottarga | Gemüse-Pickels | Schwarzer Knoblauch** 26.- | 32.-
Risotto | safran | Bottarga | pickles de légumes | ail noir
Risotto | saffron | Bottarga | pickled vegetables | black garlic
-  **Gerösteter Kabocha Kürbis | Ras el-Hanout | orientalische Salsa | Hummus** 🌿 36.-
Courge Kabocha grillée | ras el-Hanout | salsa orientale | houmous
Roasted Kabocha pumpkin | ras el-hanout | oriental salsa | hummus
- Vegetarischer Herbststeller** 🌿 29.- | 36.-
Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren
Assiette végétarienne d'automne
Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges
Vegetarian autumn plate
Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries

Fisch

Poisson | Fish

½ Port. | Port.

Gedämpfter Lostallo Alpenlachs | Ingwer-Sojasauce | Gemüse-Pickels | Jasmin Reis 36.- | 48.-

Saumon des Alpes Lostallo cuit à la vapeur | sauce soja au gingembre | pickles de légumes | riz au jasmin
Steamed Lostallo Alpine salmon | ginger soy sauce | pickled vegetables | jasmine rice

Grillierter Octopus | schwarzer Knoblauch | Chili | Yuzu | Safranrisotto | Bottarga 36.- | 48.-

Poulpe grillé | ail noir | chili | yuzu | risotto au safran | Bottarga
Grilled octopus | black garlic | chili | yuzu | saffron risotto | Bottarga

Fleisch

Viande | Meat

Geschmorte Ochsenbacke | Rotweinsauce | Perlzwiebeln | Süsskartoffel 33.- | 44.-

Joue de bœuf braisé | sauce au vin rouge | oignons grelot | patate douce
Braised ox cheek | red wine sauce | pearl onions | sweet potato

Heimischer Alpenlammrücken | Tomaten Ristretto | Taggiasca Oliven | herbstliches Gemüse | Soisson Bohnen 48.- | 64.-

Selle d'agneau des Alpes locale | Ristretto de tomates | olives de Taggiasca | légumes d'automne | soisson haricots
Local Alpine lamb saddle | tomato ristretto | Taggiasca olives | autumn vegetables | soisson beans

Schweizer Kräuterschwein Kotelett vom Grill | Jus | Café de Paris Butter | Marktgemüse | Spätzli 38.-

Côtelette de porc aux herbes grillée | jus | beurre Café de Paris | légumes du marché | spaetzli
Grilled local herb pork chop | jus | Café de Paris butter | market vegetables | spaetzli

Wild

Chasse | Game

½ Port. | Port.

Rehpfeffer

Civet de chevreuil
Venison stew

32.- | 42.-

Rehrücken Medaillons | Kräutermantel | Cognacsauce

Médailles de selle de chevreuil | manteau aux herbes | sauce au cognac
Saddle of venison | herb coat | cognac sauce

41.- | 54.-

Hirschrücken-Plätzli | Ginsauce

Escalope de cerf | sauce au gin
Escalope of deer | gin sauce

35- | 46.-

Unsere wilden Beilagen

Spätzli | Maroni | Rotkraut | Birne | Preiselbeeren

Nos garnitures sauvages

Spaetzli | marrons | chou rouge | poire | airelles rouges

Our wild side dishes

Spaetzli | chestnuts | red cabbage | pear | lingonberries



Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Schweins-Cordonbleu (300g) Saisongemüse Pommes Frites ☀️ | 41.- |
| Cordon bleu de porc (300g) légumes de saison pommes frites
Pork Cordon Bleu (300g) seasonal vegetables French fries | |
| 🌶️ Thai-Curry Pouletbruststreifen Gemüse Jasminreis ☀️ | 38.- |
| Curry thaïlandais suprême de poulet légumes riz jasmin
Thai curry chicken breast vegetables jasmine rice | |
| 🌶️ vegetarisch végétarien vegetarian ☀️ 🌿 | 30.- |

Alle Gerichte unserer Speisekarte können von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und von 18.30 Uhr 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.

Die mit 🌿 markierten Gerichte sind vegetarisch oder können auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu de 12h00 à 13h45

Et de 18h30 à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec 🌶️ sont épicés.

Les plats marqués avec 🌿 sont végétariens ou peuvent être végétariens sur demande.

All dishes from our menu can be ordered from 12:00 pm until 01:45 pm

and 06:30 pm until 09:30pm.

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

Dishes marked with 🌶️ are spicy.

Dishes marked with 🌿 are vegetarian or can be served vegetarian on request.

Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

Käseteller | Früchtebrot | Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig

Assiette de fromages | 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.-

Crème brûlée

15.-

«Herbst Pavlova»

18.-



Meringue | Doppelrahm | frische Feigen | Granatapfel | Vanille-Matcha Glace

Meringue | double crème | figues fraîches | grenade | glace matcha-vanille

Meringue | double cream | fresh figs | pomegranate | vanilla-matcha ice cream



Lauwarme Fellenberger Zwetschgentarte | Madagascar Vanilleglace

16.-

Tarte tiède aux pruneaux de Fellenberg | glace à la vanille de Madagascar

Warm Fellenberg plum tart | Madagascar vanilla ice cream



Vermicelle | Meringue | Vanille Glace | Schlagrahm

16.-

Vermicelle | meringue | glace à la vanille | crème fouettée

Vermicelle | meringue | vanilla ice cream | whipped cream

Eiskaffee «Gstaaderhof»

15.-

Café glacé «Gstaaderhof»

Iced coffee «Gstaaderhof»

Hausgemachte Glace

Schokolade | Stracciatella | Zimt | Madagascar Vanille

5.-

Chocolat | stracciatella | cannelle | vanille de Madagascar

pro Kugel

Chocolate | stracciatella | cinnamon | Madagascar vanilla

Hausgemachte Sorbets

Mara des Bois | Passionsfrucht | Limette | Himbeeren | Pfirsich

5.-

Mara des Bois | fruit de la passion | citron vert | framboise | pêche

pro Kugel

Mara des Bois | passion fruit | lime | raspberry | peach

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
Poulet poulet chicken	CH
Wildschwein sanglier wild boar	EU
Zander sandre pike-perch	Zucht Lettland
Thunfisch thon tuna	FAO 61 Vietnam
Saibling omble chevalier smoked char	Zucht
Rauchlachs saumon fumé smoked salmon	Zucht NO
Reh chevreuil venison	AT
Hirsch cerf venison	AT

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.

FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide



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.