

Salate

Salades | salads

Bunter Blattsalat | Balsamico | Olivenöl ☀️ 16.-
Mélange de salade | balsamique | huile d'olives
Mixed salad leaves | balsamic vinegar | olive oil



Saisonsalat | Preiselbeeren | Rotweibirne | karamellierter Ziegenkäse ☀️ 26.-
Salade de saison | airelles rouges | poire au vin rouge |
fromage de chèvre caramélisé
Seasonal salad | lingonberries | red wine pear | caramelized goat cheese

Vorspeisen

Entrées | starters



« Carpaccio vom Hirsch » 34.-
**Mild geräucherter Hirschkalbrücken | Mesclun Salat |
Kürbis | Champignons | Parmesan**
Selle de cerf légèrement fumé | salade mesclun | potiron |
champignons Paris | Parmesan
Mildly smoked venison saddle | mesclun salad | pumpkin |
champignons | Parmesan

Krabbenfleisch | Wildfangcrevetten | Avocado | Sauerrahm 36.-
Viande de crabe | crevettes sauvages | avocat | crème acidulé
Crab meet | wild caught prawns | avocado | sour cream

« 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



Kürbiscremesuppe | Amaretti | Kernöl ☀️

Crème de potiron | Amaretti | huile de grains

Pumpkin cream soup | Amaretti | pumpkin seed oil

16.-

Bisque vom Hummer und Taschenkrebs

Bisque de homard et tourteau

Lobster and crab bisque

38.-

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

Hausgemachte Macaroni | frische Waldpilze | getrocknete Tomaten | Rosmarin

Macaroni maison | champignons des bois frais | tomates séchées | romarin

Homemade macaroni | fresh forest mushrooms | dried tomatoes | rosemary

39.-

« Hausgemachte Ravioli »

Saaneländer Ossobuco | Waldpilze | Schmorjus | Gremolatabutter

« Ravioli maison »

Ossobuco du Saanenland | champignons des bois | jus | beurre à la Gremolata

« Homemade Ravioli »

Ossobuco from Saanenland | forest mushrooms | jus | Gremolata butter

42.-

«Wild-Teller»

Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Saisonfrüchte | Preiselbeeren

«Assiette de chasse»



Spaetzli | chou rouge | marrons | chou de Bruxelles |

fruits de saison | airelles rouges

«Game plate»

Spaetzli | red cabbage | chestnuts | Brussels sprouts |

seasonal fruit | lingonberries

34.-

Fisch

Poisson | Fish

Seezunge | Lachs | Champagnersauce | roter Chicorée | Lauch 49.-

Sole | saumon | sauce au champagne | chicorée rouge | poireau

Sole | salmon | Champagne sauce | red endives | leek

Wildfangcrevetten | hausgemachte Casarecce | halbtrocknete Tomaten | Chili | Rucola  39.-

Crevettes sauvages | Casarecce maison | tomates confites | chili | roquette

Wild caught prawns | homemade Casarecce | semi dried tomatoes | chili | arugula

Fleisch

Viande | Meat

« Wiener Schnitzel » 

Heimischer Kalbsrücken | Preiselbeeren | Saisongemüse 49.-

Selle de veau locale | airelles rouges | légumes de saison

Local veal saddle | lingonberries | seasonal vegetables

Heimisches Entrecote | Pfeffersauce | geröstete Randen | Pastinakenpüree 59.-

Entrecôte de bœuf locale | sauce au poivre | betteraves grillées | purée de panais

Local beef entrecote | pepper sauce | roasted beetroot | parsnip puree

Beilagen nach Wahl: 

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

Salzkartoffeln | Belgische Frites | Jasminreis | hausgemachte Pasta | Spätzli

Pommes naturees | frites Belges | riz jasmin | pasta maison | spaetzli

Boiled potatoes | Belgian fries | jasmine rice | homemade pasta | spaetzli



Wild

Chasse | Game



Rehpfeffer

Civet de chevreuil
Venison stew

44.-



Hirsch « Sure Mocke » | Dörrzwetschgen

Cerf en daube | pruneaux
Braised deer roast | dried plums

42.-



Hirschschnitzel | Thymian-Kumquat-Sauce

Escalope de cerf | sauce au thym et au kumquat
Venison escalope | thyme kumquat-sauce

44.-

ab 2 Personen | à partir de 2 personnes | for 2 people

72.-



Rehrücken | Cognac-Rahmsauce | Waldpilze

Selle de chevreuil | sauce au Cognac à la crème | champignons des bois
Venison saddle | Cognac cream sauce | forest mushrooms

pro Person

Unsere wilden Beilagen:

Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Saisonfrüchte | Preiselbeeren

Nos garnitures sauvages:

Spaetzli | chou rouge | marrons | chou de Bruxelles | fruits de saison | airelles rouges

Our wild side dishes:

Spaetzli | red cabbage | chestnuts | Brussels sprouts | seasonal fruit | lingonberries

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.-



Crème Brûlée | Maroni ☀️

Crème Brûlée | marrons

Crème Brûlée | chestnuts

16.-

**Lauwarme Tarte | karamellisierte Apfel | Crème Chiboust mit Rum |
Madagascar Vanilleglace**

18.-



Tarte tiède | pommes caramélisées | Crème Chiboust au Rhum |
glace à la vanille de Madagascar

Warm tarte | caramelized apple | Crème Chiboust with Rum |

Madagascar vanilla ice cream

« Parfait Glace Nesselrode »

18.-



Meringues | Vanilleglace | Vermicelles | Preiselbeeren | Vanillerahm

Meringues | glace à la vanille | Vermicelles | airelles rouges | Chantilly

Meringues | vanilla ice cream | Vermicelles | lingonberries | vanilla cream



Délice | Schokolade | Birne ☀️

Délice | chocolat | poire

Délice | chocolate | pear

17.-

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

Mandarinsorbet | Mandarinenlikör ☀️ 14.-
Sorbet à la mandarine | liqueur de mandarine
Mandarin sorbet | mandarin liqueur

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
Kalb veau veal	CH
Wollschwein porc mangalitza mangalitza pork	CH Gsteig
Reh chevreuil deer	Austria
Hirsch cerf venison	Austria
Krabbe crabe crab	Norway
Seezunge sole sole	Netherlands
Lachs soumon salmon	United Kingdom
Crevetten crevettes prawn	Wildfang Argentinien FAO41
Taschenkrebs tourteau crab	Netherlands
Hummer homard lobster	Maine

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.