

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 cône | horseradish | sour cream

Steinpilzcappuccino | Haselnüsse

Cappuccino aux cèpes | noisettes
Porcini mushrooms cappuccino | hazelnut

Hausgemachte Hummer-Ravioli | Kaffirlimettensauce | Salicorne | Tomatenkonfit

Ravioli au homard faits maison | sauce au combava | salicorne | tomates confites
Homemade lobster Ravioli | kaffir lime sauce | sea asparagus | tomato confit

Rindsfilet | grüne Pfeffersauce |

Marktgemüse | Lyoner-Kartoffeltatin

Filet de bœuf | sauce au poivre vert |
légumes du marché | tatin de pommes de terre à la lyonnaise
Beef fillet | green pepper sauce |
market vegetables | « Lyonnaise » potato tatin

Orangen-Quarksoufflé | Strohrum | Mandarinensorbet

Soufflé au séré à l'orange | Strohrum | sorbet à la mandarine
Orange quark soufflé | Strohrum | mandarine sorbet

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |

menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert) |
3 course menu (starter, main course & dessert)

CHF 89.- pro Person

5 Gang Menu | menu complet | 5 course menu

CHF 119.- pro Person

Salate

Salades | salads

- Nüsslisalat | Ei | Speck | Brioche Croutons** ☀️ 19.-
Salade de mâche | œuf | lard | croûtons de brioche
Lamb's lettuce | egg | bacon | Brioche croutons
- Chicoréesalat | Baumnüsse | Orange | Datteln** ☀️ 17.-
Salade d'endives de Bruxelles | noix | orange | dattes
Chicory salad from Brussels | walnuts | orange | dates

Vorspeisen

Entrées | starters

- Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Waffeln | Meerrettich | Sauerrahm** ☀️ 26.-
Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant |
raifort | crème acidulée
Swiss alpine salmon tartare in a crispy cône | horseradish | sour cream
- « Crudo vom heimischen Rind »** 32.-
Rindsfilet | Gstaader Ei | Trüffel | getoastete Brioche
Filet de bœuf | œuf de Gstaad | truffes | Brioche toastée
Beef fillet | egg from Gstaad | truffle | toasted Brioche
- Hausgemachte Dumplings | Gemüse | Pilze | Chili | Glasnudeln** ☀️ 22.-
Dumplings faits maison | légumes | champignons | piment | vermicelles
Homemade dumplings | vegetables | mushrooms | chili | glass noodles
- Karamellierter Ziegenkäse | Randen | Birne |** 24.-
Haselnüsse | Rosmarin-Honigvinaigrette
Fromage de chèvre caramélisé | betteraves | poire |
noisettes | vinaigrette au romarin et miel
Caramelized goat cheese | beetroots | pear |
hazelnuts | rosemary and honey dressing

Suppen

Soupes | Soups

Marktsuppe (täglich wechselndes Angebot) ☀️	14.-
Soupe du marché (offre renouvelée tous les jours)	
Market soup (daily changing offer)	
Steinpilzcappuccino Haselnüsse	18.-
Cappuccino aux cèpes noisettes	
Porcini mushrooms cappuccino hazelnut	
Kürbiscremesuppe Amaretti Kürbiskernöl ☀️	16.-
Crème de potiron Amaretti huile de graines de courge	
Pumpkin cream soup Amaretti pumpkin seed oil	

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

klein | gross

Hausgemachte Hummer-Ravioli Kaffirlimettsauce Salicorne Tomatenkonfit ☀️	34.- 49.-
Ravioli au homard faits maison sauce au combava salicorne tomates confites	
Homemade lobster Ravioli kaffir lime sauce sea asparagus tomato confit	
« Pasta al Burro »	32.- 39.-
Hausgemachte Teigwaren Butter Parmesan Trüffel ☀️	
Pâtes faites maison beurre Parmesan truffes	
Homemade pasta butter Parmesan truffle	
Blumenkohlsteak rote Linsen Hummus orientalische Salsa	26.- 32.-
Steak de chou-fleur houmous de lentilles rouges salsa orientale	
Cauliflower steak red lentil hummus oriental salsa	

Fisch

Poisson | Fish

klein | gross

Lostallo Alpenlachs | Zitrus-Ponzusauce | Pak-Choi | Shiitake | Reis ☀️ **38.- | 46.-**

Saumon des alpes Lostallo | sauce au Ponzu et au citron | pak-choï | Shiitake | riz
Lostallo Alpine salmon | lemon and ponzu sauce | pak-choi | Shiitake | rice

Gedämpfter Heilbutt | Champagnersauce | mildes Sauerkraut | Salzkartoffeln **34.- | 42.-**

Flétan cuit à la vapeur | sauce au Champagne | choucroute douce | pommes natures
Steamed halibut | Champagne sauce | mild sauerkraut | boiled potatoes

Fleisch

Viande | Meat

Rindsfilet | grüne Pfeffersauce ☀️ **46.- | 62.-**

Marktgemüse | Lyoner-Kartoffeltatin

Filet de bœuf | sauce au poivre vert |
légumes du marché | tatin de pommes de terre à la lyonnaise
Beef fillet | green pepper sauce |
market vegetables | « Lyonnaise » potato tatin

**Heimisches Kalbssteak | Waldpilzsauce |
geschmorte Endivien | Kartoffelpavé** **42.- | 56.-**

Steak de veau local | sauce aux champignons des bois |
endives braisées | pavé de pommes de terre
Local veal steak | forest mushroom sauce |
braised chicory | potato « Pavé »

« Saanenländer Lamm » ☀️ **34.- | 42.-**

Glasierte Lammschulter | Jus | Taggiasca Oliven | Dörraprikosen |

Marktgemüse | Tessiner Polenta

Epaule d'agneau glacée | jus | olives Taggiasca | abricots secs |
légumes du marché | Polenta du Tessin
Glazed lamb shoulder | jus | Taggiasca olives | dried apricots |
market vegetables | Polenta from Ticino

Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

klein | gross

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** ☀️

32.- | 38.-

Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes | riz jasmin

Thai curry | chicken breast | vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch | végétarien | vegetarian** ☀️

24.- | 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 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.-

« Tirami-Choux »

16.-

Eclair | Mascarponecreme | Espresso-Espuma

Eclair | crème au mascarpone | espuma d'espresso

Eclair | mascarpone cream | espresso espuma

Warme Apfelwähe | Madagascar Vanilleglace

17.-

Tarte tiède aux pommes | glace à la vanille de Madagascar

Warm apple tart | Madagascar vanilla ice cream

Hokkaido Kürbisparfait | Biberfladen | Kürsbiskerne | Ahornsirup

18.-

Parfait au potimarron | « Biberfladen » | graines de potiron | sirop d'érable

Hokkaido pumpkin parfait | « Biberfladen » | pumpkin seeds | maple syrup

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

Orangen-Quarksoufflé | Strohrum | Mandarinsorbet

22.-

Soufflé au séré à l'orange | Strohrum | sorbet à la mandarine

Orange quark soufflé | Strohrum | mandarine sorbet

pro Person

Hausgemachte Glace

Schokolade | Kaffee | Zimt |

Karamell | Madagascar Vanille

Chocolat | café | cannelle |

caramel | vanille de Madagascar

Chocolate | coffee | cinnamon |

caramel | Madagascar vanilla

5.-
pro Kugel

Hausgemachte Sorbets

Mara des Bois | Passionsfrucht | Kalamansi |

Himbeeren | Mandarine

Mara des Bois | fruit de la passion | calamansi |

framboise | mandarine

Mara des Bois | passion fruit | calamansi |

raspberry | mandarine

5.-
pro Kugel

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
Lamm agneau lamb	Saanenland
Lachs saumon salmon	Zucht CH
Heilbutt flétan halibut	FAO27 Atlantic Island
Hummer homard lobster	FAO21 Atlantic USA

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und Joder kann mit Antibiotika und Joder 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 Jou avec des antibiotiques et Jou 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.
Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.
Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.