

Vorspeisen & Salate

Entrées & salades | Starters & salads

« Lauwarmer Saisonsalat »	17.- 26.-
Romana knackiges Gemüse Aprikosen Gstaader Speck L'Etivaz Dressing Laitue romaine légumes croquantes abricots lard de Gstaad sauce à L'Etivaz Romaine crunchy vegetables apricots bacon from Gstaad L'Etivaz dressing	
Bunter Blattsalat Balsamico Olivenöl Brot Chips ☀️	14.-
Mélange de salade balsamique huile d'olives chips de pain Mixed salad leaves balsamic olive oil bread chips	
Spinatsalat Erdbeeren Ziegenfrischkäse ☀️	17.- 26.-
Sonnenblumenkerne Ahornsirup Vinaigrette Salade d'épinards fraises fromage de chèvre frais graines de tournesol sauce au sirop d'érable Spinach salad strawberries goat cream cheese sunflower seeds maple syrup dressing	
« Tabbouleh » ☀️	16.- 24.-
Blumenkohl Dinkel Cranberries Mandeln Chou-fleur épeautre canneberges amandes Cauliflower spelt cranberries almonds	
« Hausgemachte Terrine » ☀️	23.-
Ente Entenleber Aprikosen Chutney Brioche Canard foie de canard chutney aux abricots Brioche Duck duck liver apricot chutney Brioche	
Gebratener Spargel hausgeräucherte Forelle wachsweiches Ei Zitrone Meerrettich Aioli	28.-
Asperges grillées truite fumée maison œuf mollet citron aioli au raifort Pan sautéed asparagus Gstaaderhof smoked trout soft boiled egg lemon horseradish aioli	
« 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

- Spargelcremesuppe | Bärlauch** ☀️ 16.-
Crème d'asperges | ail des ours
Asparagus cream soup | wild garlic
- Morchelsuppe | Kartoffel | Lauch** ☀️ 18.-
Soupe de morilles | pommes de terre | poireau
Morel soup | potato | leek


Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

- « Hausgemachte Maccaroni »** ☀️ 32.-
Saaneländer Kaninchen | Pecorino
Maccaroni maison | lapin du Saanenland | Pecorino
Homemade macaroni | rabbit from Saanenland | Pecorino
- « Hausgemachte Ravioli »** 34.- | 49.-
Artischocken | Kalbsmilken | Büffelricotta | Eierschwämmli | Trüffelschaum
Artichauts | ris de veau | Ricotta di Bufala | chanterelles | écume de truffe
Artichokes | calf sweetbread | Buffalo Ricotta | chantarelles | truffle espuma
- Lauwarmer Hummus | Kichererbsen | Frühlingszwiebeln | Minze** ☀️ 29.-
hausgemachtes Fladenbrot | Ziger
Hummus tiède | pois chiches | ciboules | menthe |
pain pita maison | fromage « Ziger »
Lukewarm hummus | chick peas | spring onions | mint |
homemade flatbread | « Ziger » cheese
- Risotto | Bärlauchpesto | Spargel | Eierschwämmli** ☀️ 37.-
Risotto | pesto à l'ail des ours | asperges | chanterelles
Risotto | wild garlic pesto | asparagus | chanterelles

Fisch

Poisson | Fish

- Knusprig gebratenes Saiblingsfilet | Rhabarber Beurre Blanc | Erbsen | Lattich | neue Kartoffeln** 44.-
Omble chevalier poêlé | Beurre Blanc à la rhubarbe | petits pois | laitue | pommes de terre nouvelles
Pan sautéed char | rhubarb Beurre Blanc | peas | lettuce | new potatoes
- Flammbierte Wildfangcrevetten | halbdgetrocknete Tomaten | Fenchelrisotto**  44.-
Crevettes sauvages flambées | tomates confites | Risotto au fenouil
Flambéed wild prawns | semi dried tomatoes | fennel Risotto

Fleisch

Viande | Meat


- Grillierte Lammkoteletten | Zitrone | Minze | Kichererbsen | Frühlingsgemüse**  46.-
Côtelettes d'agneau grillées | citron | menthe | pois chiches | légumes du printemps
Grilled lamb chops | lemon | mint | chick peas | spring vegetables
- « Costoletta alla Milanese »**  37.-
Paniertes Schweinskotelett | Saisonsalat | Belgische Frites
Côtelette de porc panée | salade de saison | frites Belges
Crumbed pork chop | seasonal salad | Belgian fries
- Alpstein Ribelmais Perlhuhn | Morcheln | Spargeln | hausgemachte Pasta** 46.-
Pintade « Ribelmais » de Alpstein | morilles | asperges | pâtes maison
« Ribelmais » Guinea fowl from Alpstein | morels | asparagus | homemade pasta
- « Duo vom heimischen Rind »** 54.-
**Dry Aged Entrecôte | Bärlauchbutter | im Rotwein geschmortes Bäggli
Zwiebelkonfit | Frühlingsgemüse | Bräterli**
Entrecôte à l'os | beurre à l'ail des ours | joues de bœuf braisées au vin rouge | confit d'oignons | légumes du printemps | pommes de terre sautées
Dry aged entrecôte | wild garlic butter | beef cheek braised in red wine | onion confit | spring vegetables | sautéed potatoes

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.-
Rhabarber Tarte Mojito Sorbet ☀️	14.-
Tarte à la rhubarbe sorbet Mojito	
Rhubarb tart Mojito sorbet	
«Aprikosen Entremet»	17.-
Weisse Schokolade Mandeln Aprikosen Rosmarin	
Chocolat blanc amandes abricots romarin	
White chocolate almonds apricots rosemary	
Crème Brûlée Basilikum frische Erdbeeren ☀️	16.-
Crème brûlée basilic fraises fraîches	
Crème brûlée basil fresh strawberries	
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 Cassis Karamell 	5.-
Banane-Baumnuss Madagascar Vanille	pro Kugel
Chocolat cassis caramel	
banane-noix vanille de Madagascar	
Chocolate blackcurrant caramel	
banana-walnut Madagascar vanilla	
Hausgemachte Sorbets ☀️	
Mara des Bois Passionsfrucht Kalamansi 	5.-
Himbeeren Blutorange	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
Perlhuhn pintade guinea fowl	CH Alpstein
Ente canard duck	Frankreich
Entenleber foie de canard duck liver	Frankreich
Kalbsmilken ris de veau sweetbread	CH
Forelle truite trout	CH Zweisimmen
Saibling omble chevalier char	Island Zucht
Crevetten crevettes prawn	Wildfang Argentinien FAO41

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.