

Salate

Salades / salads

- Saisonsalat / Datteln / Baumnüsse / Speckchips / Ahornsirup-Senfsauce** ☀️ 17.-
Salade de saison / dattes / noix / chips de lard / sauce au sirop d'érable et à la moutarde
Seasonal salad / dates / walnuts / bacon chips / maple syrup and mustard dressing
- Kopfsalat / wachswieches Ei / Crostini / Trüffeldressing** ☀️ 16.-
Laitue / œuf mollet / crostini / vinaigrette aux truffes
Lettuce / soft boiled egg / crostini / truffle dressing

Vorspeisen

Entrées / starters

- Rindstatar-Crostini / Avocado / Jalapeños** 29.-
Crostini tartare de bœuf / avocat / piment jalapeños
Beef tartare crostini / avocado / jalapeños
- « Accras de Morue »** 19.-
Stockfisch Beignets / Aioli Sauce / Salatherz
Accras de morue / sauce aioli / cœur de laitue
Dried cod balls / aioli sauce / lettuce heart
- Tatar von der hausgeräucherten Forelle aus Zweisimmen / Avocado / Kürbis / Wasabi / Sauerrahm** 29.-
Truite fumée maison de Zweisimmen / avocat / potiron / wasabi / crème fraîche
Homemade smoked trout from Zweisimmen / avocado / pumpkin / wasabi / sour cream
- “Gyoza“** 22.-
Gsteiger Wollschwein / Kalamansi-Sauce / Asia Coleslaw ☀️
Porc mangalitza de Gsteig / sauce au calamansi / salade asiatique de chou
Mangalitza pork from Gsteig / calamansi sauce / Asian coleslaw
- Vegetarische Gyoza** ☀️ 18.-
Gyoza végétariens
Vegetarian Gyoza

Suppen

Soupes / soups

Miesmuschel-Bisque / Prosecco / Safran ☀️ 17.-

Bisque aux moules / Prosecco / safran

Mussel bisque / Prosecco / saffron

Waldpilzcremesuppe / Randen / Haselnüsse ☀️ 16.-

Crème de champignons des bois / betteraves rouges / noisettes

Forest mushroom cream soup / beetroot / hazelnuts

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Hausgemachte Maccaroni / Saanenländer Kaninchen / Pecorino ☀️ 32.-

Maccaroni maison / lapin du Saanenland / Pecorino

Homemade macaroni / rabbit from Saanenland / Pecorino

Kürbisravioli / Trüffelbutter / Parmesan ☀️ 34.-

Ravioli au potiron / beurre aux truffes / Parmesan

Pumpkin ravioli / truffle butter / Parmesan

Im Ofen gerösteter Blumenkohl / Za'atar / Tahini Sauce / Knoblauch Naan ☀️ 34.-

Chou-fleur rôti au four / za'atar / sauce au tahin / naan à l'ail

Oven roasted cauliflower / za'atar / tahini sauce / garlic naan

Kaffir Limetten Risotto / Spinat / Mandeln / Grünkohlchips 32.-

Risotto au citron vert / épinards / amandes / chips de chou frisé

Kaffir lime Risotto / spinach / almonds / kale chips

Fisch

Poisson / Fish

- «Choucroute de la mer»** 42.-
Dorsch / geräucherter Schellfisch / Champagnersauce / Apfel-Sauerkraut / Petersilienkartoffeln
Morue / aiglefin fumé / sauce au Champagne / choucroute à la pomme / pommes de terre au persil
Cod/ smoked haddock / Champagne sauce / apple sauerkraut / parsley potatoes
- Forellenfilet aus Zweisimmen / Zitronenbutter / Spinat / Salzkartoffeln** 44.-
Filet de truite de Zweisimmen / beurre au citron / épinards / pommes natures
Trout fillet from Zweisimmen / lemon butter / spinach / boiled potatoes
- Kaffir Limetten Risotto / Wolfsbarsch carpaccio / Langustinen / Mandeln** 44.-
Risotto au citron vert / carpaccio de loup de mer mit cuit / langoustine / amandes
Kaffir lime Risotto / sea bass carpaccio / scampi / almonds

Fleisch

Viande / Meat

- Grilliertes Rinds-Tagliata / Café de Paris Butter / Kopfsalat / Belgische Frites**  48.-
Tagliata de bœuf grillé / beurre Café de Paris / laitue / frites Belges
Grilled beef tagliata / Café de Paris butter / lettuce / Belgian fries
- Geschmorte Schweinsbäggli / Biersauce / Chicorée / Kartoffelpüree** 32.-
Joues de porc braisées / sauce à la bière / chicorée / purée de pommes de terre
Braised pork cheeks / beer sauce / chicory / mashed potatoes
- Entenbrust / Kumquat Sauce / Maroni / Rotkohl / Kräuterspätzli** 42.-
Magret de canard / sauce au kumquat / marrons / chou rouge / Spaetzli aux herbes
Duck breast / kumquat sauce / chestnuts / red cabbage / herb Spaetzli
- ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / for 2 people**
- Heimisches Kalbskotelette / Salbei / Schalotten / Jus / grillierter Minilattich / Kartoffelpüree** 49.-
Côtelette de veau / sauge / échalotes / jus / mini laitue grillé / purée de pommes de terre
Veal cutlet / sage / shallots / jus / grilled mini lettuce / mashed potatoes
pro Person

Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

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

«Apple Crumble»

17.-

Karamellisierter Apfel / Baumnussstreusel / Dulce de leche / Madagaskar Vanille Glace

Pommes caramélisées / crumble aux noix / dulce de leche / glace à la vanille de Madagascar

Caramelized apple / walnut crumble / dulce de leche / Madagascar vanilla ice cream

«Délice von Zitrusfrüchten und Schokolade» ☀️🍪

17.-

Madeleine Biskuit / Pralinen Krokant / Zitrusfrüchte Crémeux / Schokoladenmousse

Biscuit de madeleine / croquant aux pralines / crémeux aux agrumes / mousse au chocolat

Madeleine sponge / praline brittle / citrus fruit crémeux / chocolate mousse

Crème Brûlée / Orange ☀️🍪

13.-

Crème brûlée parfumée à l'orange

Crème brûlée perfumed with orange

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

Die mit 🍪 markierten Desserts sind auch als Mini-Portionen zusammen mit einem Kaffee für CHF 10.- erhältlich.

Les desserts marqués avec 🍪 sont aussi servis comme mini-portion avec un café à CHF 10.-.

We also serve the dishes marked with 🍪 as a mini-portion with a cup of coffee for CHF 10.-.

Eiskaffee "Gstaaderhof" ☀️	14.-
Café glacé «Gstaaderhof» Iced coffee «Gstaaderhof»	
Kalamansisorbet / Vodka ☀️	14.-
Sorbet au calamansi / vodka Calamansi sorbet / vodka	
Hausgemachte Glace ☀️	
Schokolade / Maroni-Cognac / Karamell / Madagaskar Vanille	5.- pro Kugel
Chocolat / marron-Cognac / caramel / vanille de Madagascar Chocolate / chestnut-Cognac /caramel / Madagascar vanilla	
Hausgemachte Sorbets ☀️	
Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Himbeeren / Mandarine	5.- pro Kugel
Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / framboise / mandarine Mara des Bois / passion fruit / calamansi / raspberry / mandarin	

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	Frankreich
Wollschwein / porc mangalitza / mangalitza pork	CH / Gsteig
Kaninchen / lapin / rabbit	CH / Grund
Ente / canard / duck	Frankreich
Miesmuscheln / moules / mussels	Frankreich / Zucht
Dorsch / morue / cod	Dänemark / FA 061/67
Forelle / truite / trout	CH
Schellfisch / aiglefin / haddock	Verienigtes Königreich / FA027
Wolfsbarsch / loup de mer / sea bass	Griechenland / Zucht
Langoustine / langoustine / scampi	Südafrika / FA051

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.