

Vorspeisen & Salate

Entrées & salades / Starters & salads

Kopfsalat / Dressing nach Wahl Laitue / Dressing à choix Lettuce / Dressing at your choice	9.–
Saisonsalat / Mandeln / Klementinen / Avocado / Honig - Senf Dressing Salade de saison / amandes / clémentines / avocat / sauce au miel et à la moutarde Seasonal salad / almonds / clementine / avocado / honey – mustard dressing	16.–
Rauchlachs / Wasabi / Sauerrahm / Randen Carpaccio Saumon fumé / Wasabi / crème acidulée / carpaccio de betteraves rouges Smoked salmon / Wasabi / sour cream / beetroot carpaccio	22.–
Heimisches Rindstatar / Zwiebel Pickels / Kapern / Parmesan / Crostini Tartare de boeuf local / oignons marinés / câpres / Parmesan / crostini Local beef tartar / onion pickles / capers / Parmesan / crostini	24.–
«Rock Lobster Gyoza» Sautierte japanische Ravioli / Languste / Sojasauce / Yuzu / Winterspinat / Chinakohl Ravioli japonais sautés / langouste / sauce au soja / Yuzu / épinards d'hiver / chou de Chine Sauteed Japanese ravioli / rock lobster / soy sauce / Yuzu / winter spinach / Chinese cabbage	24.–
Geräucherter Entenschinken / Avocado / Grapefruit / Pinienkerne / Nüsslisalat Jambon de canard fumé / avocat / pamplemousse / pignons / salade mâche Smoked duck ham / avocado / grapefruit / pine nuts / lamb's lettuce	22.–

Suppen

Soupes / soups

Ochsenbouillon / Sherry / Gemüse / Nudeln 16.-
Bouillon de bœuf / Sherry / légumes / nouilles
Ox bouillon / Sherry / vegetables / noodles

Blumenkohlsuppe / Hummer 18.-
Soupe de chou fleur / homard
Cauliflower soup / lobster

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

«Pasta alla Carbonara»
Hausgemachte Makkaroni / pochiertes Ei / Speck / Rahmsauce 32.-
Makkaroni maison / œuf poché / lard / sauce à la crème
Homemade Macaroni / poached egg / bacon / cream sauce

Vegetarisch möglich / végétarien possible / vegetarian possible

**Hausgemachte Linguine / Crevetten /
Tomaten / Basilikum / Vodka / Jungspinat** 39.-
Linguine maison / crevettes /
tomates / basilic / Vodka / jeunes épinards
Homemade linguine / shrimps / tomatoes / basil / Vodka / baby spinach

Bergkäse Ravioli / Cidre Sauce / Röstzwiebeln 32.-
Ravioli au fromage de la montagne / sauce au Cidre / oignons frits
Mountain cheese ravioli / Cider sauce / fried onions

Fisch

Poisson / Fish

„Fish & Chips“

Schellfisch / Tartarsauce / Jungspinat / Pommes frites 42.-

Églefin / sauce tartare / jeunes épinards / pommes frites

Haddock / tartar sauce / baby spinach / French fries

Wildfang Wolfsbarsch / Caponata / Basilikumsauce / Risotto Pralinen 49.-

Loup de mer sauvage / Caponata / sauce au basilic / pralinés de risotto

Wild sea bass / Caponata / basil sauce / risotto pralines

Fleisch

Viande / Meat

Heimischer Lammrücken / Knoblauch / Thymian / Jus /

Rapini / Kichererbsen 48.-

Selle d'agneau local / ail / thym / jus / rapini / pois chiches

Local lamb saddle / garlic / thyme / jus / rapini / chick peas

Heimisches Kalbskotelette vom Grill /

Jungkarotten / Kartoffelpüree / Trüffel 52.-

Côtelette de veau grillée / jeunes carottes /

purée de pommes de terre / truffes

Local veal chop from the grill /

young carrots / mashed potatoes / truffle

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Saisongemüse / Pommes frites 49.-

Escalope viennoise / airelles rouges / legumes de saison / pommes frites

Wiener Schnitzel / cranberries / seasonal vegetables / French fries

Unsere Klassiker

Nos classiques / Our classics

Cordonbleu vom Schwein (300 g) / Saisongemüse / Pommes Frites	38.–
Cordon bleu de porc (300 g) / légumes de saison / pommes frites Pork Cordon Bleu (300 g) / seasonal vegetables / French fries	
Thai-Curry / Alpstein Pouletbruststreifen / Wokgemüse / Jasminreis	36.–
Curry thaïlandais / suprême de poulet d'Alpstein / légumes du wok / riz au Jasmin Thai curry / chicken breast from Alpstein / wok vegetables / Jasmine rice	
Kalbs Leberli / Salbei / Zwiebeln / Essig / Rösti	42.–
Foie de veau / sauge / oignons / vinaigre / roesti Veal liver / sage / onions / vinegar / roesti	
„Suure Mocke“ / Perlzwiebeln / Speck / Saisongemüse / Kartoffelpüree	38.–
Rôti de bœuf aigre / oignons grelots / lard / légumes de saison / purée de pommes de terre Braised beef roast / vinegar / pearl onions / bacon / seasonal vegetables / mashed potatoes	

Desserts & Käse

Desserts & fromages / Desserts & cheese

Käseteller Assiette de Fromage Cheese plate	15.- / 19.-
Meringue / Marronicrème / Cognacglace / Weisse Ganache Meringue / crème de marrons / glace au Cognac / Ganache blanc Meringue / chestnut cream / Cognac ice cream / white ganache	15.-
Williams – Schokoladenparfait / Karamellsauce Parfait au chocolat et Williams / sauce au caramel Chocolate – Williams parfait / caramell sauce	14.-
Moelleux au chocolat / Pistazienglace / Vanillesauce Moelleux au chocolat / glace à la pistache / sauce à la vanille Moelleux au chocolat / pistachio ice cream / vanilla sauce	15.-
Karamell Köpfli / Schlagrahm / Saaner Bretzeli Flan caramel / crème chantilly / Saaner Bretzeli Caramel custard / whipped cream / Saaner Bretzeli	10.-
Eiskaffee «Gstaaderhof» Café glacé «Gstaaderhof» Iced coffee «Gstaaderhof»	12.-
Ofenfrische Früchtetarte (max. 20 Minuten Wartezeit) Tarte aux fruits frais du four (max. 20 minutes d'attente) Fruits tarte from the oven (max. 20 minutes waiting time)	7.-
Glace	
Vanille / Schokolade / Stracciatella / Karamell Vanille / chocolat / stracciatella / caramel Vanilla/ chocolate / stracciatella / caramel	4.- pro Kugel 4.- par boule 4.- per scoop
Sorbets	
Aprikose / Passionsfrucht / Kalamansi / Zitrone / Birne Abricot / fruit de la passion / kalamansi / citron / poire Apricot / passion fruit / calamansi / lemon / pear	4.- pro Kugel 4.- par boule 4.- per scoop

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.

Kalb / veau / veal	CH
Rind / bœuf / beef	CH
Schwein / porc / pork	CH
Poulet / poulet / chicken	CH
Ente / canard / duck	FR
Entenleber / foie de canard / duck liver	EU
Lamm / agneau / lamb	CH
Lachs / saumon / salmon	CH
Wolfsbarsch / loup de mer / sea bass	Fr – Bretagne (FA027)
Schellfisch / églefin / haddock	IS (FA027)
Languste / langouste / rock lobster	NIC
Hummer / homard / lobster	US
Crevette / crevette / shrimps	VN
Eier / œufs / eggs	CH / Gstaad

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.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.