

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
- Entenleber Terrine / geräucherte Entenbrust / Feigen Chutney / Brioche** 32.-
Terrine de foie de canard / magret de canard fumé / chutney aux figes / Brioche
Duck liver terrine / smoked duck breast / fig chutney / Brioche
- 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

Kürbiscremesuppe / Amaretti / Kernöl ☀️ 16.-

Crème de potiron / Amaretti / huile de graines

Pumpkin cream soup / Amaretti / pumpkin seed oil

Sauerkraut Schaumsuppe / Hirschwurst / Dörrapfel ☀️ 16.-

Fleurette à la choucroute / saucisse de cerf / pomme séchée

Frothy Sauerkraut soup / deer sausage / dried apple

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien / Pasta & Vegetarian

Hausgemachte Maccaroni / Saanenländer Kaninchen / Pecorino ☀️ 32.-

Maccaroni maison / lapin du Saananland / 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



«Vegane Tacos» 31.-

Blaue Maistortillas / Baba Ganoush / Kichererbsen /

Koriander / süss-saure Zwiebeln / Jalapeños

«Tacos végans»

Tortillas de maïs bleu / baba ganoush / pois chiches /

coriandre / oignons aigre-doux / piment jalapeños

«Vegan tacos»

Blue corn tortillas / baba ganoush / chickpeas /

coriander / sweet and sour onions / jalapeños

Fisch

Poisson / Fish

- «Alpen-Zander im Bun»** 38.-
Walliser Zander / hausgemachte Dampfbrötchen / Lattichherz / Coleslaw / Wasabi-Remoulade / Süsskartoffel Frites
«Sandre des Alpes dans des buns»
Sandre du Valais / petits pains à la vapeur maison / cœur de laitue / coleslaw rémoulade au wasabi / frites de patates douces
«Pike-perch from the alps in a bun»
Pike-perch from Wallis/ homemade steamed buns / lettuce heart / coleslaw / wasabi remoulade / sweet potato fries
- Gedämpfte Felchenfilets aus Schweizer Seen / Kerbelsauce /  Kürbis / Steckerüben / Bräterli** 38.-
Filets de féra des lacs suisses cuits à la vapeur / sauce au cerfeuil / potiron / rutabaga / pommes de terre sautées
Steamed whitefish from Swiss lakes / chervil sauce / pumpkin / rutabaga / sautéed 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 ** 46.-
Tagliata de bœuf grillé / beurre Café de Paris / laitue / frites Belges
Grilled beef tagliata / Café de Paris butter / lettuce / Belgian fries
- Kalbsfilet / Estragonsauce / Champignons / Karotten / Chicorée / Lyoner Kartoffel - Tarte Tatin** 54.-
Filet de veau / sauce à l'estragon / champignons / carottes / chicorée / Tarte Tatin aux pommes de terre à la lyonnaise
Veal fillet / estragon sauce / mushrooms / carottes / chicory / Tarte Tatin with Lyonnaise potatoes
- Schweinsbraten / Jus / Oliven / Datteln / Marktgemüse / Tessiner Steinpilzpolenta ** 32.-
Rôti de porc / jus / olives / dattes / légumes du marché / Polenta aux cèpes du Tessin
Pork roast / jus / olives / dates / market vegetables / porcini Polenta from Ticino
- 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

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 vegan.

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 végétariens.

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 vegan.

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 Pie”

18.-

Warmer Apfelkuchen / Madagaskar Vanille Glace / Schlagrahm

Gâteau tiède aux pommes / glace à la vanille de Madagascar / crème fleurette

Warm apple pie / Madagascar vanilla ice cream / whipped cream

“Entremet Fôret Noire”

18.-

Madagaskar Schokoladenmousse / Amarena Kirsche /

Sauerkirschen Kompott / Vanillerahm

Mousse au chocolat de Madagascar / cerise amarena / compote aux griottes / crème chantilly

Madagascar chocolate mousse / amarena cherry / sour cherry compote / vanilla cream

Crème Brûlée / Orange

15.-

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 / Rum-Rosinen / Maroni-Cognac / Karamell / Madagaskar Vanille	5.- pro Kugel
Chocolat / Rhum-raisins / marron-Cognac / caramel / vanille de Madagascar Chocolate / Rum-raisin / chestnut-Cognac / caramel / Madagascar vanilla	
Hausgemachte Sorbets ☀️	
Mara des Bois / Passionsfrucht / Kalamansi / Himbeeren / Bergamotte	5.- pro Kugel
Mara des Bois / fruit de la passion / calamansi / framboise / bergamote Mara des Bois / passion fruit / calamansi / raspberry / bergamot	

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
Entenleber / foie de canard / duck liver	Frankreich
Hirsch / cerf / venison	EU
Zander / sandre / pike-perch	CH
Felchen / féra / whitefish	CH
Wolfsbarsch / loup de mer / sea bass	Griechenland Zucht
Langoustine / langoustine / scampi	Südafrika / Region

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 Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.