

# 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

\*\*\*

## **Spargelsuppe | knusprige Spargelspitzen**

Soupe d'asperges | pointes d'asperges croustillantes  
Asparagus soup | crispy asparagus tips

\*\*\*

## **Asiatische Ravioli in würziger Enten-Brühe**

### **Appenzeller Ente | Chinakohl | Shiitake | Bärlauch**

Raviolis asiatiques au bouillon épicé de canard  
canard d'Appenzell | chou chinois | shiitake | ail des ours  
Asian ravioli in a strong duck bouillon  
Appenzeller duck | Chinese cabbage | shiitake | wild garlic

\*\*\*

## **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

\*\*\*

## **Quarksoufflé | Coulis | Passionsfruchtsorbet**

Soufflé au séré | Coulis | Sorbet aux fruits de la passion  
quark soufflé | Coulis | Passion fruit 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 à 5 plats | 5 course menu**

CHF 128.– pro Person

## Vorspeisen

Entrées | starters

**Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Cones | Meerrettich | Sauerrahm ** 26.–

Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant |  
raifort | crème acidulée

Lostallo Alpine salmon tartare in crispy cones | horseradish | sour cream

 **«Würzige Salat Wraps»** 24.–

**Gsteiger Wollschwein | knackiges Gemüse | Chili | Erdnusssauce**

Porc mangalitza de Gsteig | légumes croquants | piment | sauce aux cacahuètes

Mangalitza pork from Gsteig | crunchy vegetables | chilli | peanut sauce

**«Saanenländer Kalbfleisch Involtini»** 26.–

**Gebratene Kalbfleischröllchen | Spargel | Jungkarotten | Teriyaki Sauce**

Rouleaux de veau poêlé | asperges | carottes jeunes | sauce teriyaki

Pan fried veal rolls | asparagus | baby carrots | teriyaki sauce

**Geröstete Randen | Erdbeeren | Burrata | Basilikum ** 24.–

Betteraves grillées | fraises | burrata | basilic

Roasted beetroot | strawberries | burrata | basil

**Hausgemachte Dumplings | Gemüse | Pilze | Chili | Glasnudeln ** 22.–

Dumplings faits maison | légumes | champignons | piments | vermicelles chinois

Homemade dumplings | vegetables | mushrooms | chilli | glass noodles

## Salate

Salades | salads

- Mini Lattich Salat | geräucherte Entenbrust | Mandeln | Johannisbeerenvinaigrette** ☀️ **24.–**  
Sucrine | magret de canard fumé | amandes | vinaigrette aux groseilles  
Romana salad | smoked duck breast | almonds | currant vinaigrette
- Salat vom Gstaader Ei | Erbsen | Spargeln | Schnittlauch | knusprige Brotkrumen** **22.–**  
Salade de l'œuf de Gstaad | petits pois | asperges |  
ciboulettes | croûtons de pain croustillants  
Gstaad egg salad | peas | asparagus | chives | crispy breadcrumbs
- Bunter Blattsalat** ☀️ **14.–**  
Mélange de salades  
Mixed salad leaves

## Suppen

Soupes | Soups

- Marktsuppe (täglich wechselndes Angebot)** ☀️ **14.–**  
Soupe du marché (offre renouvelée tous les jours)  
Market soup (daily changing offer)
- Spargelsuppe | knusprige Spargelspitzen** ☀️ **17.–**  
Soupe d'asperges | pointes d'asperges croustillantes  
Asparagus soup | crispy asparagus tips

## Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétariens | Pasta & Vegetarian

klein | gross

**Hausgemachte Ravioli | Büffel- Ricotta | Zitrone | Spargeln | Erbsen** ☀️

29.– | 39.–

Raviolis faits maison | ricotta di bufala | citron | asperges | petits pois  
Homemade ravioli | ricotta di bufala | lemon | asparagus | peas

**Asiatische Ravioli in würziger Enten-Brühe**

29.– | 39.–

**Appenzeller Ente | Chinakohl | Shiitake | Bärlauch**

Raviolis asiatiques à la nage forte aux piments  
canard d'Appenzell | chou chinois | shiitake | ail des ours  
Asian ravioli in strong Chili-Nage  
Appenzeller duck | Chinese cabbage | shiitake | wild garlic

**«Capuns»** ☀️

28.– | 38.–

**Krautstiel | Kartoffeln | Röstzwiebel | Scamorza | Tomatenristretto**

Bettes | pommes de terre | oignons frits | Scamorza | ristretto aux tomates  
Swiss chard | potatoes | fried onion | Scamorza | tomato ristretto

## Fisch

Poisson | Fish

klein | gross

**Lostallo Alpenlachs | Ahornsirup-Glasur | Saisongemüse | Karottenpüree**

**38.– | 46.–**

Saumon des alpes Lostallo | laqué au sirop d'érable |

légumes de saison | purée de carottes

Lostallo Alpine salmon | maple syrup glaze | carrot puree | seasonal vegetables

**Knuspriges Zanderfilet | Frühlingsgemüse-Potpourri **

**36.– | 44.–**

Filet de sandre croustillant | Pot-pourri de légumes de printemps

Crispy pike perch fillet | spring vegetable Potpourri

**Jakobsmuscheln | Pancetta | Trüffelvinaigrette | Spargeln | Mini Lattich**

**38.– | 46.–**

Coquilles Saint-Jacques | Pancetta | Vinaigrette aux truffes | asperges | sucrine

Scallops | Pancetta | truffle vinaigrette | asparagus | romana salad

**Risotto | Frühlingsgemüse | Rhabarber | Wildfang Crevetten **

**33.– | 42.–**

Risotto | légumes de printemps | rhubarbe | crevettes sauvages

Risotto | spring vegetables | rhubarb | wild prawns

# Fleisch

Viande | Meat

klein | gross

**Rindsfilet | grüne Pfeffersauce | **

200 g | 69.–

**Marktgemüse | Lyoner-Kartoffeltatin**

120 g | 49.–

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

**Lammrack | Kräuterkruste | Zucchini Tian | Basilikum | Schmortomatenjus**

39.– | 47.–

Carré d'agneau | croûte aux herbes |

Tian aux courgettes | basilic | jus aux tomates braisé

Lamb rack | herb crust | zucchini Tian | basil | braised tomato jus

**Involtini vom Saanenländer Kalb | Salbei | Rohschinken |**

**Zitronensauce | Rhabarber Risotto**

36.– | 44.–


Involtini de veau du Saanenland | sauge | jambon cru |

sauce au citron | Risotto à la rhubarbe

Saanenland veal Involtini | Sage | cured ham |

lemon sauce | rhubarb Risotto



**Poulet Drumsticks | süss-scharfe Chilisauce | **

24.– | 32.–

**Wokgemüse | Shiitake | gewürzter Jasminreis**

Drumsticks de poulet | sauce aux piments douce et piquante |

légumes auxwok | shiitakés | riz au jasmin épicé

Chicken drumsticks | sweet and hot chilli sauce |

wok vegetables with shiitake and spiced jasmine rice

## 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.–

« Tiramì-Choux »

17.–

**Profiteroles | Mascarponecreme | Espresso Sauce**

Profiteroles | crème au mascarpone | espuma d'espresso

Profiteroles | mascarpone cream | espresso espuma

**Warme Aprikosentarte | Pistazien | Madagascar Vanilleglace**

17.–

Tarte tiède aux abricots | pistaches | glace à la vanille de Madagascar

Warm apricot tart | pistachios | Madagascar vanilla ice cream

**Frische Erdbeeren im Waffelkörbchen | Minze | Doppelrahm** ☀️

18.–

Fraises fraîches dans une corbeille à gaufres | menthe | crème double

Fresh strawberries in a waffle basket | mint | double cream

**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 | Coulis | Passionsfruchtsorbet**

22.–

Soufflé au séré | coulis | sorbet aux fruits de la passion

quark soufflé | coulis | passion fruit 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.

<b>Rind</b>   bœuf   beef	<b>Ireland</b>
<b>Kalb</b>   veau   veal	<b>CH</b>
<b>Schwein</b>   porc   pork	<b>CH</b>
<b>Poulet</b>   poulet   chicken	<b>CH</b>
<b>Ente</b>   canard   duck	<b>Frankreich</b>
<b>Wollschwein</b>   porc maganlitzza   mangalitzza pork	<b>Gsteig, CH</b>
<b>Lamm</b>   agneau   lamb	<b>Irland</b>
<b>Lachs</b>   saumon   salmon	<b>CH</b>
<b>Zander</b>   sander   pike perch	<b>Estland FAO 05 FAO 27</b>
<b>Jakobsmuscheln</b>   coquilles Saint-Jacques   scallops	<b>FAO 27</b>
<b>Crevetten</b>   crevettes   prawn	<b>FAO 71</b>

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.

**FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide**



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.