

# Menu



## Sylvester 31.12.2024

### Vorspeisen/ Entrée/ Starters

**Bunter Blattsalat** 12  
**Salade verte colorée**  
**Colourful green salad**

**Saisonaler Salat** 18  
von Daniel von Siebenthal aus Gstaad mit hausgemachte Kräuter-Vinaigrette

**Salade de saison**  
de Daniel von Siebenthal de Gstaad avec vinaigrette aux herbes faite maison

**Seasonal salad**  
by Daniel von Siebenthal from Gstaad with homemade herb vinaigrette

**Nüsslisalat** 19  
knackig, garniert mit Kobi-Zellers Hühnerei aus Gstaad, geräucherter Speck vom Duroc-Schwein und Croûtons von hausgemachtem Toastbrot

**Salade de mâche**  
croquante, garnie d'œufs de poule Kobi-Zeller de Gstaad, de lard fumé de porc Duroc et de croûtons de pain de mie maison

**Lamb's lettuce**  
crunchy, garnished with Kobi-Zeller's chicken egg from Gstaad, smoked bacon from Duroc pork and croutons of homemade toast

**Handgeschnittenes Rinder-Tatar (100 g)** 46  
Tartare de bœuf tranché à la main (100g)  
Hand-cut beef tartare (100g)

Deklaration *Déclaration*  
Lachs *Schottland*  
Kalb *Schweiz*  
Rind *Schweiz*

Preise in CHF inkl. Mwst. und Service  
*Prix en CHF, TVA et service inclu*

# Menu



## Vorspeisen/ Entrée/ Starters

### Haus Pastete

aus Kalbfleisch der Region mit Cumbersauce und Sellerie

26

### Pâté maison

de veau de la région avec sauce Cumberland et céleri

### Home-made pâté

from veal of the region with Cumberland sauce and celery

### Rauchlachs

Lachs aus Schottland, geräuchert in Château-d'OEx und serviert mit hausgemachtem Toast und Sauerrahm mit Lachsroggen

38

### Saumon fumé

Saumon d'Écosse fumé à Château-d'OEx et servi avec des toasts maison et de la crème aigre au seigle de saumon

### Smoked salmon

Salmon from Scotland, smoked in Château-d'OEx and served with homemade toast and sour cream with salmon rye

### Hausgemachte Kürbis-Cremesuppe

Velouté de potiron maison

Homemade pumpkin cream soup

16

Deklaration *Déclaration*

Lachs *Schottland*

Kalb *Schweiz*

Rind *Schweiz*

Preise in CHF inkl. Mwst. und Service

*Prix en CHF, TVA et service inclu*

# Menu



## Hauptgerichte/ Plats principaux/ Main dishes

### Fleisch/ Viande/ Meat

#### Entrecôte Tagliata

mit schwarzem Knoblauch und Olivenöl, Strohkartoffeln und Wintergemüse

64

#### Entrecôte Tagliata

à l'ail noir et à l'huile d'olive, pommes de terre en robe des champs et légumes d'hiver

#### Entrecôte tagliata

with black garlic and olive oil, straw potatoes and winter vegetables

#### Kotelett vom Kalb aus dem Saanenland

mit Steinpilzen aus Gstaad, hausgemachte Tagliatelle und Wintergemüse

68

#### Côtelette de veau du Saanenland

avec cèpes de Gstaad, tagliatelles maison et légumes d'hiver

#### Veal cutlet from the Saanenland

with porcini mushrooms from Gstaad, homemade tagliatelle and winter vegetables

### Ab 2 Personen/ À partir de 2 personnes/ From 2 persons

#### Fondue Chinoise

200 g / Person 78

mit von Hand geschnittenem Rind- und Kalbfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl

#### Fondue chinoise

200 g / Personne 78

avec viande de bœuf et de veau coupée à la main, sauces maison et garniture au choix

#### Fondue Chinoise

200 g / Person 78

with hand-cut beef and veal, homemade sauces and side dish of your choice

Supplément

pro Portion + 19

Supplément

par portion + 19

Supplement

per portion + 19

Deklaration Déclaration

Lachs Schottland

Kalb Schweiz

Rind Schweiz

Preise in CHF inkl. Mwst. und Service

Prix en CHF, TVA et service inclu

# Menu



## Hauptgerichte/ Plats principaux/ Main dishes

### Fleisch/ Viande/ Meat

**Fondue Bourguignonne** 200 g / Person 76

mit von Hand geschnittenem Rindfleisch, hausgemachten Saucen und Beilage nach Wahl

**Fondue bourguignonne** 200 g / Person 76

avec viande de bœuf tranchée à la main, sauces maison et garniture au choix

**Fondue Bourguignonne** 200 g / Person 76

with hand-cut beef, homemade sauces and side dish of your choice

Supplément pro Portion + 19

Supplément par portion + 19

Supplement per portion + 19

**Beilagen: Reis, Pommes Frites, Gemüse/ Accompagnements : riz, frites, légumes/ Side dishes: rice, French fries, vegetables**

### Fisch/ Fisch/ Fish

**Gebratener Wolfsbarsch** 64

mit Weinbutter und konfierten Zitronen, Kartoffelkugeln und Bimi

### Bar de ligne rôti

au beurre de vin et aux citrons confits, boulettes de pommes de terre et bimi

### Pan fried sea bass

with wine butter and candied lemons, potato dumplings and bimi

### Vegetarisch/ Végétarien/ Vegetarian

**Buntes Gemüsebild mit Linsen-Quinoa-Burger** 39

nach der Rezeptur Ralph Pietsch

**Tableau de légumes colorés avec burger de lentilles et quinoa** 39

selon la recette de Ralph Pietsch

**Colourful vegetable picture with lentil and quinoa burger** 39

according to the Ralph Pietsch recipe

Deklaration Déclaration  
Lachs Schottland  
Kalb Schweiz  
Rind Schweiz

Preise in CHF inkl. Mwst. und Service  
Prix en CHF, TVA et service inclu