

TO START

SOUPS

- Gazpacho - *

Andalusian Gazpacho
Gazpacho nach andalusischer Art
22 CHF

- Tom Kha Gai - *

Tom Kha Gai soup with vegetables,
coriander and Basmati rice
*Tom-Kha-Gai-Suppe mit Gemüse,
Koriander und Basmatireis*
24 CHF with chicken 28 CHF

- Chilled Pea Soup -

Fresh chilled pea soup with mint & lemon oil
*Frische Erbsenkaltschale mit Zitronen-
Minze-Öl*
20 CHF

DRINKS

Hugo

Prosecco with elderberry
blossom syrup and fresh mint
*Prosecco mit Holunderblütensirup
und frischer Minze*
7 CHF

Ice Tea

Home-made
Hausgemachter Eistee
7 CHF

Green Smoothie *

Orange, apple, avocado, spinach,
peppermint and lime
*Grüner Smoothie mit Orange, Apfel,
Avocado, Spinat, Pfefferminze und Limette*
18 CHF

SHARING

Bruschetta with tomatoes *
Bruschetta mit Tomaten

Fried zucchini sticks *
Frittierte Zucchini-Stäbchen

Sweet potato crisps with guacamole *
Süsskartoffelchips mit Guacamole

Meatballs in a spicy tomato sauce *
Fleischbällchen mit Tomatensauce
each 9,50 CHF

Hummus with warm
pita bread *
*Hummus mit warmem
Pita-Brot*
9.50 CHF

- Salad Bowl (for 2) -

Daily new!
Täglich neu!
32 CHF

TEMPTING BITES

- Cheesy Nachos - *

Cheddar cheese nachos with jalapeños
Nachos mit Cheddarkäse und Jalapeños
18 CHF

- Sliders -

Set of 3 sliders - pulled pork / shrimp /
avocado and fried egg
*3 kleine Sandwiches - Zupfbraten /
Crevetten / Avocado und Spiegelei*
28 CHF

CLASSICS

- Le Grand Burger - *

Succulent beefburger with Gruyère (or raclette cheese), bacon, tomato,
red onions, guerkins, BBQ sauce and French fries
*Saftiger Hamburger mit Gruyère (oder Raclettekäse), Speck, Tomaten,
roten Zwiebeln, Essiggurken, BBQ-Sauce und Pommes Frites*
38 CHF

- Club Sandwich / Vegetarian Avocado Club - *

Club sandwich with tender chicken breast and bacon (or avocado), egg, Gruyère,
tomato, cocktail sauce and French fries
*Club Sandwich mit zarter Pouletbrust und Speck (oder Avocado), Ei, Gruyère,
Tomaten, Cocktailsauce und Pommes Frites*
38 CHF

- Beefsteak Tartar - *

Tartar of Simmental beef, mild to hot, with toast and butter
Tartar vom Simmentaler Rind, mild bis feurig, mit Toast und Butter
38 CHF with Bernese fries 45 CHF

- Specie Rara - *

Heirloom tomatoes with basil pesto, buffalo mozzarella and Taggiasca olives
*Tomaten „specie rara“ mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Taggiasca-
Oliven*
26 CHF with burrata 32 CHF

- Beef Carpaccio -

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, arugula and Fleur de Sel
Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola and Fleur de Sel
36 CHF

FAVOURITES

- The Absolut Tender -

A juicy 300g fillet steak served with green pepper, bearnaise and
garlic-chili-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
*Saftig zartes Rindsfilet (300g) serviert an grüner Pfeffersauce,
Bearnaise-Sauce und Knoblauch-Chili-Mayonnaise, begleitet von
Bärner Frites*
75 CHF

- Original Wienerschnitzel -

Crispy Wiernerschnitzel with potato cucumber salad and
lingonberry preserve
*Knusprig gebackenes Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeerkonfitüre*
58 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
58 CHF

- Sole Goujons -

Lemon sole goujons with mushy peas
Seezungenstreifen „Goujons“ mit Zitrone und Erbsenpüree
52 CHF

PASTA & RISOTTO

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque
Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque
58 CHF

- Summer Risotto -

Stuffed zucchini blossom on tomato saffron risotto
Gefüllte Zucchettiblüte auf Tomaten-Safranrisotto
34 CHF

CLASSICS *

Spaghetti alla carbonara
Penne all'arrabbiata
Farfalle alla genovese each 26 CHF

FRESH & HEALTHY

- Health Booster - *

Green beans, broad beans, avocado and peas with a fine herb vinaigrette
Grüne Bohnen, Saubohnen, Avocado und Erbsen mit feine Kräuter-Vinaigrette
24 CHF

- Spring Rolls -

Vietnamese spring rolls with crunchy vegetables, ginger and spicy dip
*Vietnamesische Frühlingsrollen mit knackigem Gemüse, Ingwer und
pikantem Dip*
24 CHF

- Salmon Tartar - *

Salmon tartar with avocado, wasabi cream and ginger
Lachstartar mit Avocado, Wasabi-Creme und Ingwer
28 CHF

- Quinoa Salad - *

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Quinoa-Salat mit Zucchetti, Minze und grünem Apfel
24 CHF

- Grilled Gilt-head Bream -

Grilled fillet of gilt-head bream with olive oil, spinach and lemon potatoes
Grilliertes Goldbrassenfilet mit Olivenöl, Spinat und Zitronenkartoffeln
46 CHF

- Chicken Paillard -

Grilled Alpstein chicken paillard with summer vegetables
Grilliertes Paillard vom Schweizer Alpstein Huhn mit Sommergemüse
42 CHF

A LOCAL

- Gstaad Egg -

Poached Gstaad egg on a bed of spinach, hollandaise sauce and chives
Pochiertes Gstaader-Ei auf Spinatbett, Hollandaise-Sauce und Schnittlauch
22 CHF with truffle 28 CHF

Ask your waiter for our specials of the day.
Gerne verrät Ihnen Ihr Kellner die Tagesspezialitäten.