HOTEL LE GRAND CHALET GSTAAD

Les entrées

Salade hivernale aux cœurs d'artichauts et avocat à la vinaigrette d'échalotes Fr. 28.-
Delikater Wintersalat mit Artischockenherzen und Avocados an Schalotten-Marinade
Winter salad with artichokes and avocado on a shallot dressing

Carpaccio et tartare de thon rouge du Pacifique épicé Fr. 32.- avec caviar osciètre 10 gr Fr. 78.-
Tatar und Carpaccio von rotem Thunfisch aus dem Pazifik mit Osietra Kaviar / ohne Kaviar
Carpaccio and tartar of red Tuna from the pacific with Osietra caviar / without caviar

Queues de langoustines sauvages d'Afrique du Sud poêlées en persillade Fr. 45.-
Lauwarmer Salat von Kaisergranaten aus Südafrika auf Provenzalische Art
Wild scampi from South Africa sauted in garlic and parsley butter

St. Jacques de Bretagne poêlées au citron vert sur purée de céleri Fr. 45.-
Salat von Jakobsmuscheln an Limonensauce, Selleriepüree
Salad of scallops with lime sauce, mashed celery

Tartare de filet de bœuf du Simmental épicé Entrée Fr. 36.- Plat Fr. 52.-
Rassiger Tatar vom Simmentaler Rindsfilet, von Hand geschnitten
Spicy Simmental beef tartar

Terrine de foie gras de canard de France et chutney de figues et mangues Fr. 38.-
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Mango-Chutney
Homemade terrine of duck liver and fig-mango chutney

Crème de bolets du Saanenland à la truffe noire Fr. 32.-
Saanenländer Steinpilz- Crèmesuppe mit schwarzen Trüffeln
Cream soup of bolets from the Saanenland with black truffles

Ravioles de queue de bœuf et ris de veau à la truffe noire Fr. 48.-
Ravioli von Ochsenschwanz und Kalbsbries mit schwarzen Trüffel
Sweetbread-oxtail ravioles with black truffles

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié
Végétarien/sans viande et poisson

HOTEL LE GRAND CHALET GSTAAD

Les Plats

Bouillabaisse de Marseille entrée Fr. 38.- plat Fr. 56.-
Traditionelle Fischsuppe aus Marseille
Traditional fish soup from Marseille with noble fish filet

Emincé de filet de veau sauté façon Zurichoise à la truffe noire, roesti Fr. 78.-
Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbsfilet mit Trüffel-Rahmsauce und Rösti
Sliced Filet of local veal in a creamy black truffles sauce and roesti

Côte de porcelet fermier d'Ormalingen rôti sauce diable Fr. 58.-
Gebratenes Kotelett vom Ormalinger Bauernferkel an Teufelssauce
Roast piglet chop from Ormalingen with devilled sauce

Selle d'agneau de Sisteron grillée plancha au jus de thym Fr. 68.-
Auf der "Plancha" grillierter Sisteron-Lammsattel mit Thymianblüten
Saddle of lamb from Sisteron grilled "Plancha" with thyme flowers

Emincé de rognons de veau sauté à la Dijonnaise Fr. 48.-
Sautierte Kalbsnieren an Dijon-Senfsauce
Kidneys of veal in mustard sauce

Pigeon royal de Vendée rôti au poivre sauvage Fr. 56.-
Ganze Taube im Ofen gebraten mit wildem Pfeffer
Roasted French pigeon with wild pepper

V Ravioles del Plin aux épinards et ricotta à la truffe noire entrée Fr. 38.- Plat Fr. 58.-
Del Plin Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta und schwarzen Trüffel
Del Plin ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese with black truffles

V Poêlée de gnocchis aux cœurs d'artichauts et légumes verts entrée Fr. 28.- Plat Fr. 38.--
Gnocchis mit Artischockenherzen und grünem Gemüse
Gnocchis with artichokes and green vegetables

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié
V Végétarien/sans viande et poisson

HOTEL LE GRAND CHALET GSTAAD

Nos plats principaux à partager pour 2 personnes

Sole entière grillée plancha aux légumes verts
Pommes écrasées et beurre meunière Fr. 150.-
Auf der „Plancha“ grillierte ganze Seezunge nach Müllerin Art
mit grünem Gemüse und Kartoffelstampf
Entire sole grilled on the "Plancha", green vegetables and mashed potatoes

Loup de mer en croûte façon Louis Outhier
Légumes à la provençale, sauce choron Fr. 160.-
Ganzer Wolfsbarsch in der Teigkruste, Provenzalisches Gemüse und Sauce Choron
Wild whole Sea bass in a bread pastry, Provencal vegetables and Choron sauce

Poulet de Bresse rôti à la truffe noire
Pommes purées et asperges vertes Fr. 180.-
Ganzes Bresse-Huhn im Ofen gebraten mit schwarzen Trüffeln
Kartoffelstock und grünen Spargeln
Oven roast Bresse chicken with black truffels, mashed potatoes and green asparagus

Coffre de canard véritable de Challans rôti au poivre sauvage
Nouilles chinoises Fr. 150.-
Im Ganzen gebratene Entenbrust aus Challans mit wildem Pfeffer und chinesischen Nudeln
Roasted duck breast from Challans with wild pepper and Chinese noodles

Côte de boeuf du Saanenland grillée plancha
Pommes sautées, bouquet de légumes et sauce Béarnaise Fr. 136.-
Auf der „Plancha“ gegrilltes Hochrippenstück vom Saanenländer Rind, Bratkartoffeln,
Saisongemüse und Sauce Béarnaise
Rib of local beef grilled on the "Plancha", roasted potatoes, vegetables and Béarnaise sauce

Poisson de mer sauvage origine France, viande Suisse ou spécifié

HOTEL LE GRAND CHALET GSTAAD

Desserts

Traditionnel gâteau " Mont blanc" à la crème de marrons et vanille Fr. 24.-
Traditioneller „Mont Blanc" Kuchen mit Maronencreme und Vanille
Traditional Mont Blanc cake with chestnut cream and vanilla

Tarte au citron revisitée et sorbet kalamansi Fr. 24.-
Zitronenkuchen neu interpretiert und Kalamansi-Sorbet
Revisited lemon tart and kalamansi sorbet

Coque meringue à la crème double de Gruyère et fruits exotique Fr. 24.--
Meringue-Schale mit exotischen Früchten und Gruyère-Doppelrahm
Meringue shell with exotic fruits and Gruyère double cream

**Moelleux au chocolat Valrhona Xocoline et glace Pina Colada Fr. 24.-
Lauwarmes Küchlein von Xocoline-Valrhonaschokolade mit Pina Colada -Eis
Cake of Xocoline-Valrhonachocolat with pina colada ice-cream

*Soufflé Grand Marnier au fromage blanc, sorbet orange sanguine Fr. 24.-
Grand Marnier Quark-Soufflé mit Blutorangen-Sorbet
Soufflé of fresh cheese and Grand Marnier with blood orange sherbet

Tarte Tatin sauce caramel au beurre salé et glace cannelle Fr. 22.-
Tarte Tatin an Salzbutterkaramel und Zimt-Eis
Warm apple tarte tatin, salty caramel butter sauce and cinnamon ice cream

*Sans gluten
** pas de gluten et lactose, gluten- und laktosefrei