



DUCHESSA
GSTAAD

**MANGIA BENE, RIDI SPESSO
AMA MOLTO**

La nostra cucina è basata su piatti tradizionali italiani da condividere nel cuore del pasto.

**Una cucina semplice e generosa con delle ricette di famiglia,
con dei prodotti selezionati dai migliori produttori.**

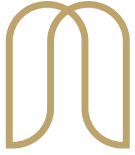
**Maria-Louisa d'Austria, detta la Duchessa di Parma è la principale ispirazione del marchio
DUCHESSA. Personaggio emblematico della cultura Italiana, adorata,
colta e generosa con il suo popolo, ispira ad oggi il nostro concetto culinario.**

Notre cuisine est directement tirée des traditionnels plats italiens où le partage
et la convivialité sont au centre du repas. Une cuisine simple et généreuse avec
des recettes familiales et des produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs.

Marie-Louise d'Autriche, surnommée la Duchesse de Parme, est la principale inspiration
de la marque DUCHESSA. Ce personnage emblématique de la culture italienne, aimée,
cultivée et généreuse avec son peuple, guide encore aujourd'hui notre concept.

*Our kitchen is directly based on the traditional Italian dishes where sharing and conviviality remain
the center and goal of the meal. A simple yet generous concept with family recipes
and produce selected from the best suppliers.*

*Marie Louise d'Autriche, also called Duchessa de Parme, is the main inspiration to the
DUCHESSA brand. This symbolic personality of the Italian culture, well-liked, cultivated,
and generous to her people, leads the way for our concept.*



VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

ROUGE / RED WINE

Gamaret 2015 - B. Cavé (Vaud)	18.-
Château D'Armailhac 2011, (Bordeaux)	25.-
Barolo Boschis Chiara « Cannubi » 2012 (Piemont)	49.-

BLANC / WHITE WINE

Chablais P. Gex « Terra Diva » 2015	16.-
Château Malartic-Lagravière 2013 (Bordeaux)	24.-
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2013	42.-

VINS DOUX / SWEET WINE

Amigne de Vertroz 2015 J.R Germanier (Valais)	16.-
Jurançon 2010 - Domaine Bellauc	20.-

ROSÉ / ROSÉ WINE

Nero di Troia (Puglia)	16.-
Maison Gutowski 2017 (Côte de Provence)	18.-

CHAMPAGNE / BUBBLES

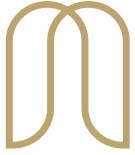
Louis Roederer Brut Premier	24.-
Ruinart Blanc de Blancs	36.-
Laurent Perrier Rosé	28.-

PETILLANTS ITALIEN / ITALIAN BUBBLES

Prosecco Valdobbiadene	18.-
Moscato D'Asti Saracoco 2016	16.-
Brachetto d'Acqui	16.-

COCKTAIL SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAIL

Duchessa	28.-
Vodka Grey Goose, Licor 43, purée de mangue et émulsion de passion <i>Grey Goose Vodka, Licor 43, mango purée, passion fruit emulsion</i>	
Aperol o'clock	28.-
Aperol, St Germain, eau gazeuse, Champagne rosé, bitter pamplemousse <i>Aperol, St Germain, Rosé Champagne, grapefruit bitter, sparkling water</i>	



ANTIPASTI

Entrée / Starters

Carpaccio di Manzo al Tartufo (150g)

Carpaccio de Filet de Bœuf Angus, copeaux de Parmesan, Roquette, copeaux de Truffe Noire
Angus beef Carpaccio, Parmesan cheese shavings, Rocket salad, Black Truffle shavings

42.-



La Burrata gigante - V

Burrata Pugliese de 330gr, Roquette et Tomates Cerises (min 2 p.)
Pugliese Burrata (330gr), Rocket salad and Cherry Tomatoes (min 2 p.)

48.-

supplément de Truffe noire au gramme / *Supplement of black Truffle by the gram*

3.- /g



Carpaccio Amalfitano

Carpaccio de Bar, Grenade, Citron confit, Piment d'Espelette, Fruit de la Passion
Sea Bass carpaccio, pomegranate, crystalized lemon, Espelette pepper, Passion Fruit

34.-

Insalata con Pastorelle e Tartufo - V

Salade à la Pastorale et Truffe
Pastorale salad with truffle

29.-

Salmone

Saumon aux agrumes d'hiver - Pamplemousse, clémentine, orange, citron vert et jaune
Winter Citrus Salmon - Grapefruit, Clementine, Orange, Lime and Lemon

32.-

IL RISOTTO

Risotto

Ai Porcini

Risotto Carnaroli aux Cèpes
Carnaroli Risotto with Mushrooms

42.-

Zucca e Caviale

Risotto Carnaroli Potiron et Caviar Prunier
Pumpkin Carnaroli Risotto with Prunier Caviar

58.-

LA PASTA

Tutta la nostra pasta è fresca

Toutes nos pâtes sont fraîches / *All pastas are home-made*



La Pasta Duchessa

Spaghetti à la Truffe flambées devant vous, crème de Truffe
Truffle Spaghetti blazed in front of you, truffle cream

32.-

Truffe au gramme en supplément (nous vous conseillons un minimum de 8 grammes)

Supplement of truffle (we advise a minimum of 8 grams)

3.- /g

Spaghetti Frutti di mare

Spaghetti aux fruits de mer
Sea Food Spaghetti

38.-



Ravioli Ricotta e spinaci

Ravioli Maison à la Ricotta et aux Epinards, beurre de sauge et Parmesan
Home-made Ricotta and Spinach Ravioli, sage butter and Parmesan cheese

28.-

Penne all'Arrabbiata

Penne à la sauce Tomate, Ail et Piment
Penne with tomato sauce, garlic and chilli

26.-



Pasta all'Aragosta

Spaghetti à la Langouste d'environ 350g, sauce Secrète et Tomates cerises
Crayfish (about 350g) Spaghetti, our Secret sauce and Cherry Tomatoes

89.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - *Price in CHF, all taxes included* V: Végétarien / *Vegetarian* |  Plat Signature / *Signature dish*

Boeuf Wagyu / *Wagyu beef: Australie / Australia* | Boeuf Angus / *Angus Beef: Suisse / Switzerland* | Homard / *Lobster: Canada* | Saumon / *Salmon: Ecosse / Scotland*

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / *Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances*




CARNE

Viande / Meat

Geretto 38.-
Jarret de Veau braisé, Légumes Racines de saison
Casserole Veal shank, seasonal Root Vegetables


Orecchia d'Elefante 42.-
Escalope de Veau, Roquette et dés de Tomates
Veal cutlet, Rocket salad and Tomatoes

 **Bistecca di manzo Wagyu** 495.-
Entrecôte de Bœuf Wagyu +9 (min 2 p.) 1kg servi avec du jus de viande et les pates Caccio e Peppe
Wagyu Beef Entrecote +9 (min 2 p.) 1kg served with gravy and pasta Caccio e Peppe

 **Filetto di Manzo**
Filet de Bœuf Wagyu +9 Nature (200g) / Wagyu +9 Plain Beef 95.-
Sauce Rossini (Foie Gras et Truffe) / Rossini Sauce (Foie Gras and Truffle) 125.-
Garniture au choix / Choice of side dish

PESCE

Poisson / Fish

 **Capesante** 38.-
Noix de St Jacques et Topinambour
Scallops and Jerusalem artichoke

Lupo in crosta di sale 12.- /100g
Loup en croûte de sel (min. 2p.) (à commander à l'avance, voir le Maître d'Hôtel)
Sea bass in salt crust (min. 2p.) (To be ordered in advance, see the Maître d'Hôtel)

 **Branzino** 46.-
Filet de bar, galette de risotto au Parmesan, sauce Beurre d'herbes et emulsion Citron
Sea Bass fillet, Parmesan risotto with herb Butter sauce and Lemon emulsion

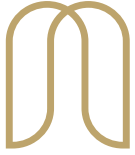
Merluzzo 44.-
Cabillaud en cuisson lente, petits Légumes d'hiver
Slow cooked Cod, Small Winter Vegetables

Sogliola alla Mugnaia 86.-
Sole meunière (600/800g)
Sole Meunière - style (600/800g)

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included V: Végétarien / Vegetarian  Plat Signature / Signature dish

Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances



CONTORNI

Accompagnement / Side Dishes

Rigatoni gratinati al Tartufo Gratin de Rigatoni à la Truffe Noire <i>Rigatoni Gratin with Black Truffle</i>	18.-
Pelà Pomme de terre au fromage Suisse et oignon <i>Swiss cheese and onion baked potato</i>	9.-
Purè di patate Purée de pomme de terre nature <i>Classic Mashed Potatoes</i>	9.-
Purè di patate al tartufo Purée de pomme de terre à la Truffe <i>Truffle Mashed Potatoes</i>	16.-
Spinaci Tombée d'épinard à l'huile d'olive <i>Spinach with olive oil</i>	9.-
Verdure grigliate Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	9.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included V: Végétarien / Vegetarian |  Plat Signature / Signature dish

Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances



DOLCI

Desserts / Desserts

DESSERTS SIGNATURES YCONE DU CHEF CHAMPION DU MONDE YAZID ICHEMRAHEN

Ycone Signature Desserts by World Champion Chef, Yazid Ichemrahen



YAZID ICHEMRAHEN

WORLD CHAMPION OF PASTRY

Signature Exclusive <i>Exclusive Signature</i>	25.-
Gâteau au mètre <i>Cake by the meter</i>	16.-
La forêt noire Pour 2 / For 2 Pour 6-7 / For 6-7	95.- 290.-
Assiette de fruits frais de saison <i>Plate of seasonal fresh fruits</i>	20.-
Il gelato La glace ou sorbet du moment, onctueux, servi avec topping <i>The ice cream or sorbet of the moment, unctuous, served with topping</i>	18.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included V: Végétarien / Vegetarian |  Plat Signature / Signature dish

Boeuf Wagyu / Wagyu beef: Australie / Australia | Boeuf Angus / Angus Beef: Suisse / Switzerland | Homard / Lobster: Canada | Saumon / Salmon: Ecosse / Scotland

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances / Our staff will be happy to give you information on dishes that can trigger allergies or intolerances