

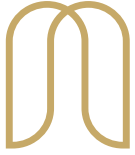
DUCHESSA
BY
Georges Blanc



CETTE ANNÉE, LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ

Georges Blanc

PREND LES COMMANDES DE DUCHESSA GSTAAD.



PIZZA À PARTAGER

Truffe	68.-
Crème fraîche et mozzarella, mélange de champignons, roquette juste cueillie et pétales de truffe <i>Fresh cream and mozzarella, mixed mushrooms, just picked arugula and truffle petals</i>	
Burrata Culatello	48.-
Coulis de San Marzano, feuilles de roquette, culatello, burrata et tomates confites, truffe râpée <i>San Marzano coulis, arugula leaves, culatello, burrata and tomato confit, grated truffle</i>	
Saumon Gravelax	48.-
Tzatziki et mozzarella, saumon gravlax, concombre et zeste de citron vert <i>Tzatziki and mozzarella, salmon gravlax, cucumber and zest of lime</i>	
Tomate mozzarella revisitée	48.-
Pizza blanche, moelleux de burrata, carpaccio de tomates multicolores, basilic et filet d'huile d'olive <i>White pizza, mellow burrata, multicolored tomato carpaccio, basil and fillet of olive oil</i>	

PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER

La plancha antipasti	32.-/personne
Un éventail varié de charcuteries fines et de fromages affinés <i>A wide range of cold cuts deli meats and mature cheeses</i>	

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian - 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

Boeuf / Beef: Suisse, Japon, Chilli | Poulet / Chicken: UE | Veau / Veal: Suisse | Agneau / Lamb: Irlande



ENTRÉES

Salade gourmande « Ultima » - V <i>Mesclun, mimosa, tomate cœur de bœuf, artichauts violets et avocat</i> <i>Mesclun, mimosa, beefsteak tomato, purple artichokes and avocado</i>	34.-
Salade César <i>Romaine et sucrine, parmesan, noix de cajou et vinaigrette César</i> <i>Romaine and sucrine, parmesan, cashew nuts and Caesar vinaigrette</i> Volaille aux zestes de citron / poultry with lemon zest Avec gambas black tiger / with black tiger prawns	36.-
Artichaut Camus « à la croque au sel », vinaigrette celtique - V <i>Artichoke Camus « à la Croque au sel », Celtic Vinaigrette</i>	29.-
Des tomates multicolores de variétés anciennes au pesto et burrata <i>Multicoloured tomatoes with pesto and burrata</i>	38.-
Bouquet de haricots verts, aiguillettes de canard fumé <i>Copeaux de foie gras et truffe</i> <i>Bouquet of green beans, smoked duck filet, foie gras chips and truffle</i>	42.-
Le classique melon et jambon de Parme <i>The classic melon and Parma ham</i>	34.-
Ceviche de bar à la coriandre fraîche et mangue <i>Bar ceviche with fresh coriander and mango</i>	48.-
Le délicieux bœuf Wagyu guma 8+ <i>« Façon carpaccio » aux herbes et aromates</i> <i>The delicious beef Wagyu guma 8+ «carpaccio way» with herbs and aromatics</i>	98.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian - 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

Boeuf / Beef: Suisse, Japon, Chilli | Poulet / Chicken: UE | Veau / Veal: Suisse | Agneau / Lamb: Irlande



PLATS

CÔTÉ MER

Le homard Breton Tout simplement sur le grill au beurre demi sel <i>The Breton lobster simply on the grill with salted butter</i>	145.-
La sole meunière ou grillée <i>Sole meunière or grilled</i>	110.-
Les belles crevettes « Black Tiger » Marinées avec des aubergines confites au curry <i>Beautiful Black Tiger prawns marinated, eggplant confit with curry</i>	46.-
Les linguine DUCHESSA au homard <i>Duchessa linguine with lobster</i>	68.-

CÔTÉ TERRE

Côte de bœuf maturée de nos cantons pour 2 personnes <i>From our land matured beef rib for 2 people</i>	195.-
L'introuvable Entrecôte de bœuf de Kobe minimum 350g <i>The unheard Kobe beef entrecote, minimum 350g</i>	90.-/100g
Tartare de bœuf Suisse <i>Swiss beef tartar</i>	48.-
Côte de veau « façon milanaise » de nos prairies <i>« Milanese way » veal chop from our meadows</i>	98.-
Les côtelettes d'agneau grillées <i>Grilled lamb chops</i>	55.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian - 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

Boeuf / Beef: Suisse, Japon, Chilli | Poulet / Chicken: UE | Veau / Veal: Suisse | Agneau / Lamb: Irlande



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX 12.-

Bouquet végétal estival

Summer greens bouquet

Aubergine confite au curry et au pesto

Eggplant confit with curry and pesto

Pommes de terres agata au four

Baked agata potatoes

Les épinards ail et muscade

Garlic and nutmeg spinach

Risotto à l'aneth et vieux parmesan

Risotto with dill and old parmesan cheese

FROMAGES 22.-

Sélection de fromages de nos alpages et Duchessa

Selection of cheeses from our local farmers and Duchessa

DESSERTS 22.-

Des fraises, des framboises et des myrtilles

Au miel des alpages autour d'une crème glacée à la vanille bourbon

Strawberries, raspberries and blueberries with honey from the pastures around an ice cream vanilla bourbon

Rosace de pêches au basilic, glace amande

Meringuettes et jus de groseilles

Basil peach rosette, almond icecream, meringuettes and currant juice

Tiramisu « café et amaretto »

Tiramisu «coffee and amaretto»

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

Tarte sablée coco « citron vert »

Real cream caramel with farm eggs

Assortiment de glaces et sorbets

Assorted ice creams and sorbets

Pizza Ananas

Carpaccio d'ananas, mangue, chantilly de mascarpone parfumée au citron vert et vanille

Pineapple carpaccio, mango, mascarpone whipped cream flavored with lime and vanilla

28.-

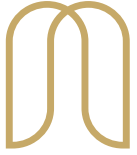
Pizza Nutella®

28.-

Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

V: Végétarien / Vegetarian - 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

Boeuf / Beef: Suisse, Japon, Chilli | Poulet / Chicken: UE | Veau / Veal: Suisse | Agneau / Lamb: Irlande



LES VINS OUVERTS

le verre / 10cl

ROUGE

Louis Bovard « Grande Cuvée » , Vaud, Dézaley Rouge, 2014	20.-
« La Parde de Haut Bailly » , Bordeaux, Château Haut-Bailly	22.-

BLANC

Louis Bovard , Vaud, Fraidieu	16.-
Château Smith Haut Laffite « Les hauts de Smith » , Bordeaux, 2014	18.-

ROSÉ

Pétales de Rose , Côte de Provence, 2017	18.-
---	------

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier	24.-
Ruinart Blanc de Blanc	36.-
Bollinger Rosé	28.-