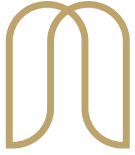


DUCHESSA
GSTAAD



VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

ROUGE / RED WINE

Pinot noir Vaudois, Coup de Sang Louis Bovard	18.-
Bourgogne Chiroubles, Vieilles Vignes, Damien Coquelet 2014	22.-
Malbec, Terrazas de los Andes, Argentine 2015	23.-

BLANC / WHITE WINE

Phusis Arvine sur falaise, Vin de Pays Romand 2014	18.-
Fendant de Chamoson, La Tornale Aoc Valais, 2017	16.-
Fidès, Savenières, Eric Morgat, 2014	19.-

ROSÉ / ROSÉ WINE

Côte de Provence, Maison GUTOWSKI, 2017	18.-
---	------

CHAMPAGNE / BUBBLES

Laurent Perrier La Cuvée	22.-
Ruinart Blanc de Blanc	36.-
Laurent Perrier Rosé	28.-

PETILLANTS ITALIEN / ITALIAN BUBBLES

Prosecco Valdobbiadene	18.-
------------------------	------

COCKTAIL SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAIL

Ultima 16cl	28.-
Champagne, liqueur St Germain, fraises, citron vert / <i>Champagne, strawberry, St Germain liquor, lime</i>	
Le Poirier 20cl	28.-
Rhum, menthe fraîche, sirop de caramel, citron vert, jus de pomme, limonade / <i>Rum, fresh mint, caramel syrup, apple jus, lemonade</i>	
Bière flambée 30cl	28.-
Bière blanche, cointreau, sirop de vanille, sirop de cerise, cacao / <i>White beer, cointreau, vanilla syrup, cherry syrup, cocoa</i>	
Bailey's flip 12cl	28.-
Whisky, bailey's, jaune d'oeuf, crème, sirop de fraise / <i>whisky, bailey's, egg yolk, cream, strawberry syrup</i>	

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

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



A PARTAGER / TO SHARE

Assiette de charcuterie 28.-
Dry meat plate

Assiette de fromage de l'alpage 26.-
Local Alpine cheese plate

CLASSIC SNACKS

Club Sandwich Classique 36.-
Pain toasté, Filet de poulet, œuf dur, tomate, salade et mayonnaise
Toast bread, chicken fillet, boiled egg, tomato, lettuce and mayonnaise

Veggie Club Sandwich 34.-
Pain toasté, légumes grillés et marinés, mozzarella, roquette et sauce romesco
Toast bread, grilled and marinated vegetables, mozzarella, arugula and Romesco sauce

Gstaad Burger 42.-
Buns maison, steak haché Black Angus, fromage d'alpage, confit d'oignons rouges, rösti, salade, tomate, cornichon, sauce burger
Homemade Buns, Black Angus beef patty, alpine cheese, confit red onions, rösti potatoes, lettuce, tomato, gherkin, Burger sauce

Veggie Burger 40.-
Bun maison, légumes marinés et grillés, haloumi poêlé, roquette, tomates confites, sauce aioli
Homemade Buns, grilled and marinated vegetables, fried Haloumi cheese, arugula, confit tomatoes, Aioli sauce

Garnitures au choix : frites de patate douce, salade verte
Side dish choice : sweet potatoes fries, lettuce

FRAICHEURS & SALADES

Tiradito de poisson et légumes croquants 34.-
Fines tranches de poisson du moment, fenouil croquant, purée d'avocat, oignon rouges pickels, poivrons et Jalapenos marinés, sauce ceviche
Thin Fish slices, crispy fennel, mashed avocado, pickle's red onions, sweet pepper and Jalapenos chilli marinated, Ceviche sauce

La Véritable Burrata 34.-
Burrata artisanale, tomates couleurs à l'huile d'olive extra vierge, sauce romesco
Handmade Burrata, tomatoe with extra virgin olive oil, Romanesco sauce

Salade César Classique 32.-
Filets de poulets cuits snackés, Sucrine, sauce César, tomates, œuf dur, câpres fleur, croutons, parmesan râpé
Snacked chicken fillet, Sucrine salad, Caesar sauce, tomatoes, boiled egg, flower caper, crouton, parmesan cheese

Tataki de bœuf 34.-
Tranches de bœuf snackées, sauce japonaise, cèbette grillée, salade d'herbes, échalottes croustillantes
Snacked beef slices, japanese sauce, grilled Cébette, herbs salad, crispy shallots

Focaccia 28.-
Confit d'oignons rouges, fenouil, carottes, olive Kalamata, ail confit, chèvre frais et gaspacho
Confit red onions, fennel, carotts, Kalamata olives, confit garlic, goat's cheese, gazpacho



MAINS

Uniquement / Only 12h-14h / 19h-22h

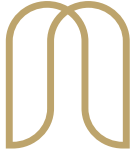
Soupe de légumes frais <i>Fresh vegetables soup</i>	26.-
Pâtes fraîches Duchessa Sauce tomate crémée, tomates cerises rôties, basilic et Parmesan <i>Fresh Pasta from Duchessa, tomato sauce with cream, roasted cherry tomatoes, basil and parmesan cheese</i>	34.-
Risotto parfumé au Cumbava Langouste grillée, jus de crevette corsé, salade d'herbe et Parmesan râpé <i>Risotto with Cumbava lemon, lobster, well-seasoned shrimps sauce, herbs salad, parmesan cheese</i>	38.-
Filet de bœuf Black Angus, Palets de pomme de terre glacés au jus de viande, purée d'ail noir, carottes fanes, échalottes grillées <i>Black Angus beef fillet, potatoes glazed with meat jus, mashed black garlic, carrots, grilled shallots</i>	50.-
Filet de Bar sauvage Tarte fine salsa verde et légumes confits, sauce vierge exotique <i>Wild Sea bass fillet, Salsa verde and confits vegetables tart, Exotic Vierge sauce</i>	48.-

DESSERTS

Tarte citron, mangue et Yuzu <i>Lemon, mango and Yuzu pie</i>	18.-
Chocolat noir, framboise et betterave <i>Dark chocolate, raspberry and beetroot</i>	18.-
Glaces et sorbets maison <i>Homemade sorbet and ice-cream</i>	4.- / Boule

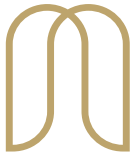
Prix en CHF, toutes taxes comprises - Price in CHF, all taxes included

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



KIDS MENU

Pâtes du moment <i>Pasta of the day</i>	22.-
Soupe <i>Soup</i>	22.-
Suprême de poulet et légumes de saison <i>Chicken breast and seasonal vegetables</i>	22.-
Steak haché et frites de patates douces <i>Beef patty and sweet potatoes fries</i>	22.-
Filet frais de poisson du jour avec purée <i>Fresh fish fillet with mashed potatoes</i>	22.-



THÉS TWG / TWG TEAS

12.-

Thé noir / Black tea

French Earl Grey Tea
English Breakfast Tea
Comptoirs des Indes Tea
New-York Breakfast Tea
Imperial Lapsang Souchong Tea
Silver Moon Tea

Thé vert / Green tea

Emperor Sencha Tea
Marrocan Mint Tea
Jasmine Queen Tea
White House Tea

Thé Rooibos / Rooibos tea

Red Christmas Breakfast Tea

NOS CAFÉS NESPRESSO / OUR NESPRESSO COFFEES

Ristretto intense et persistant

Intense and persistant

7.-

Espresso Forte rond et équilibré

round and balanced

Lungo Forte élégant et torréfié

elegant and roasted

Lungo Leggero fleuri et rafraichissant

flowery and refreshing

Lungo Decaffeinato équilibré et complexe

balanced and complex

Cappuccino

9.-

Double Espresso Forte

10.-

Latte Macchiato

11.-

Café Viennois Ultima

12.-

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Chocolat Chaud / Hot chocolate

12.-

Chocolat Viennois / Viennois Chocolate

14.-

Irish Coffee

26.-

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

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