

ULTIMA 
G S T A A D



A PARTAGER

Assiette de charcuterie Dried meat platter	29.-
Assiette de fromages locaux Local Alpine cheese platter	27.-
Assiette de saumon fumé Smoked salmon platter	25.-

SNACKS CLASSIQUES

Club sandwich classique Pain toasté, filet de poulet, œuf dur, tomate, salade et mayonnaise Toasted bread, chicken fillet, hard boiled egg, tomato, lettuce and mayonnaise	38.-
Gstaad Burger Bun maison, steak haché Black Angus, Gruyère 12 mois, confit d'oignons rouges, rösti, salade, tomate, cornichon, sauce burger maison Homemade bun, Black Angus beef patty, Gruyère cheese, red onions confit, rösti potatoes, lettuce, tomato, pickles, house burger sauce Garnitures au choix : frites de patate douce, salade verte Side dishes choice : sweet potatoe fries, green salad	46.-

FRAICHEUR & SALADES

Véritable Poke bowl Saumon BIO mariné à la mayonnaise chipotle, riz à sushi, avocat, pickles de légumes, mangue, échalotes croustillantes, algues Nori Organic marinated salmon with chipotle mayonnaise, sushi rice, avocado, pickled vegetables, mango, crispy shallots, Nori seaweed	28 / 38.-
Salade fraîche Avocat et Crevettes Crevettes marinées et snackées, avocat, mangue, vinaigrette coco-gingembre, grenade Avocado and shrimp salad with mango, coconut-ginger dressing, pomegranate	34.-
Comme une tarte aux fraises Sablé au Parmesan, tomates et fraises, vinaigrette miso, cœur kalamansi, sorbet au yaourt Tomato and strawberry tart, Parmesan shortbread crust, yogurt sorbet, kalamansi filling	32.-
Salade César Filet de poulet snacké, sucrine, sauce César, tomates, œuf dur, câpres fleur, croutons Snacked chicken fillet, baby gem salad, Cesar dressing, tomatoes, hard boiled egg, flower caper, croutons	36.-



PLATS PRINCIPAUX

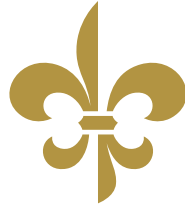
Soupe de légumes frais Fresh vegetables soup	26.-
Pâtes fraîches à l'italienne Sauce tomate crémée, tomates cerises rôties, basilic, Parmesan Fresh pasta, creamy tomato sauce, roasted cherry tomatoes, basil, Parmesan	36.-
Risotto parfumé au cumbawa Crevettes marinées au satay et grillées, salade d'herbes, cumbawa, Parmesan Satay grilled shrimps, herbs salad, cumbawa lemon, grated Parmesan	38.-
Filet de bœuf Black Angus Caviar d'aubergine, aubergines grillées au miso, petits pois crus saveur citronnelle Black Angus beef fillet, eggplant two ways, raw lemongrass green beans	50.-
Filet de bar sauvage Tarte fine salsa verde et légumes confits, sauce vierge exotique Wild seabass fillet, salsa verde and candied vegetables tart, exotic sauce vierge	48.-

DESSERTS

Chocolat et fruit de la passion Chocolate and passion fruit	18.-
Soupe glacée de fruits rouges et menthe, sorbet au yaourt de brebis, meringue Red berries and mint iced soup, sheep yogurt sorbet, meringue	18.-
Glaces et sorbets maison Homemade ice creams and sorbets	8.-/Boule

MENU ENFANT

Pâtes du moment Pasta of the day	24.-
Soupe Soup	24.-
Suprême de poulet et légumes de saison Chicken breast and season's vegetables	24.-
Steak haché et frites de patate douce Beef patty and sweet potatoes fries	24.-
Filet de poisson frais du jour avec purée Fresh fish fillet with mashed potatoes	24.-



BARBECUE

**Souhaitez vous l'exclusivité d'un barbecue ?
Rapprochez-vous de notre équipe.
Réservation 24h à l'avance.
130.- par adulte / 60.- par enfant jusqu'à 13 ans**

BBQ

**Would you like to host a private barbecue ?
Ask our team.
Booking 24h in advance.
130.- per person / 60.- per child up to 13 years old**

PROVENANCES DE NOS PRODUITS - ORIGINS OF OUR PRODUCTS

**Volaille: Suisse / Viande: Irlande
Saumon Bio: Irlande / Bar de ligne Sauvage: France**