

Vorspeisen

Eggl Salat  (7,1)
Vorspeise 12.00
Grosse Portion 16.00

Gemischter grüner Salat, Chioggia-Rübe
Julienne, Kirschtomaten, Karotte,
Granatapfelkerne, Croutons, Granatapfel-
dressing oder Französisches Dressing

Lachs-Tartar (4,6) 80 g 18.00
160 g 22.00

Lachs 80g / 160g, Schalotte, Koriander,
Tobiko-Eier, Katsuobushi, Sojasosse


Quinoa Taboulé  16.50

Quinoa, Minze, Kirschtomaten,
Satay-Gewürze, Koriander, Rucola Salat,
Chioggia-Rübe, Olivenöl

Gstaad Plättli (7,1,9,10) 33.00

Gstaad Käse, Trockenfleisch, Rohschinken,
Salsiz, Chutney, Gewürz Gurken

Starters | Entrees

Eggl salad bowl  (7,1)
starter 12.00
big portion 16.00

Mixed green salade, chioggia beet, julienne, cherry
tomatoes, carrot, pomegranate seeds, croutons,
pomegranate dressing or french dressing

Eggl bowl de salad  (7,1)
entrée 12.00
grande portion 16.00


Salade verte mée, julienne de betterave chioggia,
tomates cerises, carottes, grains de grenade, croûtons,
vinaigrette à la grenade ou vinaigrette française

Salmon tartare (4,6) 80 g 18.00
160 g 22.00

Salmon 80g / 160g, shallot, coriander, tobiko roe,
katsuobushi, soy sauce

Tartare de saumon (4,6) 80 g 18.00
160 g 22.00

Saumon 80g / 160g, échalote, coriandre, oeufs de tobiko,
katsuobushi, sauce soja

Quinoa taboulé  16.50

Quinoa, mint, cherry tomatoes, satay spices, coriander,
roquette salade, chioggia beet, olive oil

Taboulé de quinoa  16.50

Quinoa, menthe, tomates cerises, épices satay, coriandre,
roquette, betterave chioggia, huile d'olive

Gstaad platter (7,1,9,10) 33.00

Gstaad cheese, dry beef, raw ham, salsiz, chutney, pickles

Gstaad platter (7,1,9,10) 33.00


Fromage de gstaad, viande séchée, jambon cru, salsiz,
chutney, cornichons

Tiger Scampi Delights (2,1,7) 28.00
Tiger-Garnelen, Knoblauch, Butter,
Petersilie, Schalotte

Tiger scampi delights (2,1,7) 28.00
Tiger scampi, garlic, butter, parsley, shallot

Tiger scampi delights (2,1,7) 28.00
Crevettes tiger, ail, beurre, persil, échalote

Suppe des Tages Vegi  10.50
14.00

Soup of the day (veggie)  10.50
14.00

Soup du jour végétal  10.50
14.00

Suppe des Tages 12.00
16.00

Soup of the day 12.00
16.00

Soup du jour 12.00
16.00

Röstis

Gstaad Rösti (3,7) 26.00
Spiegelei, Raclettekäse, Gruyère-Sauce

Lachs Rösti (4,7,3) 29.00
Räucherlachs, Schnittlauch-Zitronen-
Creme, Katsuobushi

Gourmet Rösti (7,3) 32.00
Tome Fleurette Käse, Trockenfleisch,
Rote Zwiebel Pickles

Nature Rösti 18.50

Röstis | Rösti

Gstaad rösti (3,7) 26.00
Fried egg, raclette cheese, gruyere sauce

Gstaad rösti (3,7) 26.00
Oeuf au plat, fromage à raclette, sauce gruyère

Salmon rösti (4,7,3) 29.00
Smoked salmon, chive and lemon cream, katsuobushi

Rösti au saumon (4,7,3) 29.00
Saumon fumé, crème de ciboulette et citron, katsuobushi

Gourmet rösti (7,3) 32.00
Tome fleurette cheese, dry beef, red onion pickles

Gourmet rösti (7,3) 32.00
Fromage tomme fleurette, viande séchée, pickles
d'oignons rouges

Rösti nature 18.50

Rösti nature 18.50

Hauptgerichte

Eggli Burger (1,7,3) 33.00

Briochebrötchen, vom heimischen
Saanenland-Rind 180g, Gruyère Käse,
Speck, Rote Zwiebel Pickles, Spiegelei,
Tandoori-Sauce, Pommes Frites

Veggli Burger (1,7) 28.00

Briochebrötchen, Kidneybohnen,
Haferflocken, Feta, Schnittlauchcreme,
Röstzwiebeln, Pommes Frites

Käseschnitte Gstaad (1,7,3) 24.00

In Weisswein getränktes Brot, Überbackener
Raclettekäse, Trockenfleisch, Spiegelei,
Röstzwiebeln, Gewürzgurken

Die Bratwurst (inkl. 1 Beilage nach Wahl) 29.00

Hähnchen-Bratwurst von der Buure Metzg
Gstaad 200g, Zwiebelsauce

Main dishes | Plats principaux

The eggli burger (1,7,3) 33.00

Brioche bread, saanenland beef 180g, gruyere cheese,
bacon, red onion pickles, fried egg, tandoori sauce, fries

Le eggli burger (1,7,3) 33.00

Pain brioché, boeuf du saanenland 180g, fromage gruyère,
lard, pickles d'oignons rouges, oeuf au plat, sauce tandoori,
frites

The veggli burger (1,7) 28.00

Brioche bread, kidney bean, oat, feta, chive cream,
fried onion, fries

Le veggli burger (1,7) 28.00

Pain brioché, haricots rouges, flocons d'avoine, feta,
crème de ciboulette, oignons frits, frites

Käseschnitte gstaad (1,7,3) 24.00

White wine-soaked bread, raclette cheese overbaked,
dried beef, fried egg, fried onion, pickles

Croûte au fromage gstaad (1,7,3) 24.00

Pain trempé dans le vin blanc, gratiné avec fromage
à raclette, viande séchée, oeuf au plat, oignons frits,
cornichons

The bratwurst (includes 1 side dish) 29.00

Chicken bratwurst of the buure metzg gstaad 200g,
onion sauce

Saucisse à rôtir (inclus 1 accompagnement) 29.00

Saucisse de poulet de buure metzg gstaad 200g, sauce
aux oignons

Seafood Risotto (2,4,7,13) 32.00

Carnaroli Risotto, gemischte Meeresfrüchte,
Parmesan, Petersilie

Seafood risotto (2,4,7,13) 32.00

Carnaroli risotto, mixed seafood, parmesan, parsley

Seafood risotto (2,4,7,13) 32.00

Risotto carnaroli, fruits de mer mélangés, parmesan, persil

Egglhawk (7 / medium rare, medium, well done / inkl. 3 Beilagen / allein oder zum teilen) 78.00

Kalbs-«Tomahawk» 400g vom Saanenländer
Rind, Pilzsauce

Egglhawk (7 / medium rare, medium, well done / includes 3 side dishes / alone or to share) 78.00

Veal "tomahawk" 400g, mushroom sauce

Egglhawk (7 / saignant, à point, bien cuit / inclus 3 accompagnements / seul ou à partager) 78.00

"Tomahawk" de veau 400g, sauce aux champignons

* * *

* * *






Beilagen (nur mit Hauptgericht erhältlich) Jede weitere Beilage 8.50

- Pommes Frites 
- Gemüse  (9)
- Rösti 
- Risotto 
- Gemischter Salat, Granatapfeldressing
oder Französisches Dressing 

Side dishes (only available with a main course) each additional side dish 8.50

- Fries 
- Vegetables  (9)
- Rösti 
- Risotto 
- Mixed salad 

Accompagnements (disponibles uniquement avec un plat principal) chaque accompagnement supplémentaire 8.50

- Frites 
- Légumes  (9)
- Rösti 
- Risotto 
- Salade mêlée (vinaigrette à la grenade ou vinaigrette française) 

Pastas

Swiss Alp Macaroni 24.00

Apfelkompott, Kartoffeln, Röstzwiebeln,
Petersilie

Penne Bolognese (9) 26.00

Saaneländer Rindfleisch, Zwiebel, Karotte,
Sellerie

Penne all'arrabbiata 24.00

Tomatensauce, Knoblauch, Kirschtomaten,
frische Chili

Pasta | Pasta

Swiss alp macaroni 24.00

Apple compote, potatoes, fried onions, parsley

Macaroni de l'alpage 24.00

Compote de pommes, pommes de terre, oignons frits,
persil

Penne bolognaise (9) 26.00

Swiss beef, onion, carrot, celeri

Penne bolognese (9) 26.00

Boeuf suisse, oignon, carotte, céleri

Penne all'arrabbiata 24.00

Tomato sauce, garlic, cherry tomatoes, fresh chili

Penne all'arrabbiata 24.00

Sauce tomate, ail, tomates cerises, piment frais

Fondue

Traditionelle moitié moitié

(7,9,1) pro Person 29.00

Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Brot oder
Dampfkartoffeln, eingelegtes Gemüse

* * *

Zusätze

Kirsch (Alkohol)	6.50
Trüffel (10g)	38.00
Supplement Kartoffeln oder Brot	je 6.50

Fondue | Fondue

Traditionelle moitié moitié (7,9,1)

per person 29.00

Gruyère, vacherin fribourgeois, bread, steam potatoes,
vegetables pickles

Traditionelle moitié moitié (7,9,1)

par personne 29.00

Gruyère, vacherin fribourgeois, pain ou pommes de terre
vapeur, légumes marinés

* * *


Supplements

Kirsch (alcohol)	6.50
Truffle (10g)	38.00
Supplement potatoes or bread	each 6.50

Suppléments

Kirsch (alcool)	6.50
Truffe (10g)	38.00
Supplement pommes de terre ou pain	chaque 6.50

Kinder

Penne mit Tomatensauce  (2,1)
15.00

Tomatensauce, Parmesan, Basilikum

Penne mit Sauce Bolognese (1,9)
16.00

Sanneland Rind, Gemüse

Die Junior Bratwurst (inkl. 1 Beilage
nach Wahl) 12.00

Pouletbratwurst 100g

Chicken Nuggets (1,3 / inkl. 1 Beilage
nach Wahl) 15.00

Children | Enfants

Penne tomato sauce  (2,1) 15.00
Tomato sauce, parmesan, basil

Penne sauce tomate  (2,1) 15.00
Sauce tomate, parmesan, basilic

Penne bolognaise (1,9) 16.00
Gstaad beef, onion, carrot, celeri

Penne bolognese (1,9) 16.00
Boeuf gstaad, oignon, carotte, céleri

The junior bratwurst (includes 1 side dish) 12.00
Chicken sausage 100g

Saucisse à rôtir (inclus 1 accompagnement) 12.00
Saucisse de poulet 100g

Chicken nuggets (1,3 / includes 1 side dish) 15.00

Chicken nuggets (1,3 / inclus 1 accompagnement)
15.00

Junior Burger (1,7,3 / inkl. 1 Beilage nach Wahl) 18.00
vom heimischen Saanenland-Rind 120g,
Brioche Brötchen

Junior burger (1,7,3 / includes 1 side dish) 18.00
Brioche bun, gstaad beef patty 120g

Junior burger (1,7,3 / inclus 1 accompagnement) 18.00
Pain brioché, galette de boeuf gstaad 120g, frites

Portion Pommes Frites  10.00

Fries  10.00

Portion de frites  10.00

* * *

* * *

Beilagen (nur mit Hauptgericht erhältlich)

Pommes Frites 


Gemüse  (9)

Risotto 

Side dishes (only available with a main course)

Fries 

Vegetables  (9)

Risotto 

Accompagnements (disponibles uniquement avec un plat principal)

Frites 

Légumes  (9)

Risotto 

Desserts

Kaffee Duett (1,3,7) 10.00
Dein Heissgetränk nach Wahl, Duett aus
Mini-Crèmeschnitten

Eggl Meringues (2,7) 12.50
Schlagsahne, Beeren-Sauce, Beeren

Pistazien Crème Brûlée (3,7,8) 13.00

Eiskugel (7,3,8 / inkl. Schlagsahne) 4.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitronen-
Sorbet

Tageskuchen (1,3,7,8) 8.50
Das Servicepersonal hilft dir bei der Auswahl

Desserts | Desserts

Kaffee duett (1,3,7) 10.00
Your hot drink, duett of mini cremeschnitte

Duo de café (1,3,7) 10.00
Votre boisson chaude, duo de mini mille-feuille

Eggl meringues (2,7) 12.50
whipped cream, berry sauce, berries

Eggl meringues (2,7) 12.50
Crème fouettée, sauce aux baies, fruits

Pistachio crème brûlée (3,7,8) 13.00

Pistachio crème brûlée (3,7,8) 13.00

Scoop ice cream (7,3,8 / includes whipped cream) 4.00
Vanille, chocolate, strawberry, lemon sorbet

Boule de glace (7,3,8 / inclus crème fouettée) 4.00
Vanille, chocolat, fraise, sorbet au citron

Pie of the day (1,3,7,8) 8.50
Ask your waiter for today's selection

Tarte du jour (1,3,7,8) 8.50
Votre serveur vous renseigne

Allergene

1. Getreide, die Gluten enthalten
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte / Arachide
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte
8. Nüsse / Schalenfrüchte
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen
12. Lupine und Lupinenprodukte
13. Mollusken und Produkte aus Mollusken

Allergens | Allergènes

1. Cereals containing gluten
Céréales contenant du gluten
2. Crustacean
Crustacés
3. Eggs
Oeufs
4. Fish
Poisson
5. Peanut and peanut products / Arachide
Arachides et produits à base d'arachides / Arachide
6. Soy and soy products
Soja et produits à base de soja
7. Milk and milk products
Lait et produits laitiers
8. Nuts / Fruits a coques
Fruits à coque / Noix
9. Celeri and celeri products
Céleri et produits à base de céleri
10. Mustard and mustard products
Moutarde et produits à base de moutarde
11. Sesames seeds
Graines de sésame
12. Lupine and lupine products
Lupins et produits à base de lupins
13. Mollusks and mollusks products
Mollusques et produits à base de mollusques

 = Vegan |  = Vegetarisch |  = scharf

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. und in Schweizer Franken. Herkunft der Zutaten: Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz. Änderungen vorbehalten. | All prices including VAT and in Swiss Francs. Origin of ingredients: veal, beef and pork from Switzerland. Subject to change. | Tous les prix incluent la TVA. et en francs suisses. Origine des ingrédients : Viande de veau, de bœuf et de porc d'origine suisse. Sous réserve de modifications.