

EGGLI

GSTAAD

Vorspeisen

Frühlings Blattsalat	klein	13.00
Nüsse, Croutons, Balsamico	gross	16.00
Passionsfruchtdressing		

Weisser und grüner Spargel eingelegt	klein	18.00
Salat, Nüsse, Croutons, Balsamico	gross	22.00
Passionsfruchtdressing		

Vitello Tonnato		26.00
Rucola, Cherry Tomaten		

Gebratene Foie gras		32.00
mit Brioche und Rhabarber-Feigen Ragout		

Starters | Entrecés

Spring leaf salad	small	13.00
nuts, croutons, balsamic passion fruit dressing	large	16.00
Salade de feuilles printanières	petit	13.00
noix, croûtons, vinaigrette balsamique aux fruits de la passion	grand	16.00

White and green pickled asparagus	small	18.00
salad, nuts, croutons, balsamic passion fruit dressing	large	22.00
Asperges blanches et vertes marinées	petit	18.00
salade, noix, croûtons, vinaigrette balsamique aux fruits de la passion	grand	22.00

Vitello tonnato		26.00
rucola, cherry tomatoes		
Vitello tonnato		26.00
rucola, tomates cerises		

Seared foie gras		32.00
with brioche and rhubarb-fig ragout		
Foie gras poêlé		32.00
avec brioche et ragoût de rhubarbe et figues		

Knusprige Kartoffelpraline
mit Parmesan und eingelegtem Trüffel

24.00

Crispy potato praline
with parmesan and marinated truffle

24.00

Praline croustillante de pommes de terre
avec parmesan et truffe marinée

24.00

Pommes rot-weiss

10.00

French fries red-white

10.00

Frites rouge-blanc

10.00

Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

16.00

Kids menu | Menu enfant

Chicken nuggets with french fries

16.00

Chicken nuggets avec des frites

16.00

Pasta Tomatensauce

14.00

Pasta with tomato sauce

14.00

Pâtes à la sauce tomate

14.00

Hauptgänge

Grüne und weisse Spargeln

250g als Portion mit Hollandaise

mit Schlossartoffeln

mit Trockenfleisch

24.00

+3.00

+6.00

Rösti

mit Bratwurst und Zwiebelsauce

mit Tomme und Trockenfleisch

29.00

34.00

Burrata

mit Tomaten-Basilikum-Risotto

31.00

Main courses | Plats principaux

Green and white asparagus

250g as portion with hollandaise

with château potatoes

with dried meat

24.00

+3.00

+6.00

Asperges blanches et vertes

250g en portion avec sauce hollandaise

avec pommes château

avec viande séchée

24.00

+3.00

+6.00

Rösti

with sausage and onion sauce

with tomme cheese and dried meat

29.00

34.00

Rösti

avec saucisse et sauce à l'oignon

avec tomme et viande séchée

29.00

34.00

Burrata

with tomato-basil risotto

31.00

Burrata

avec risotto tomate-basilic

31.00

Gebratenes Frutiger-Zanderfilet
auf Ratatouille mit sautierten Schlosskartoffeln

34.00

Seared Frutigen pike-perch fillet
on ratatouille with sautéed château potatoes

34.00

Filet de sandre de Frutigen poêlé
sur ratatouille avec pommes château sautées

34.00

Kalbsbacken
in seiner Jus mit Kartoffel-Zitronen Püree und Zuckerschoten

42.00

Veal cheeks
with jus, lemon-potato purée and snow peas

42.00

Joues de veau
et son jus avec purée de pommes de terre au citron et pois mange-tout

42.00

Dessert

Tageskuchen 8.50

Frische Edbeeren mit Doppelrahm 14.00
mit Meringue +3.50

Eiskaffee 14.00

Desserts | Dessert

Cake of the day 8.50

Gâteau du jour 8.50

Fresh strawberries with double cream 14.00
with meringue +3.50

Fraises fraîches avec crème double 14.00
avec meringue +3.50

Iced coffee 14.00

Café glacé 14.00