

THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

SPEISEKARTE MENU



Untergstaadstrasse 26,
3780 Gstaad

Das Mansard zelebriert die Aromen von Gstaad mit einem saisonalen Menü, das von den Früchten des Berner Oberlandes inspiriert ist. Unter der Leitung von Chefkoch Martin Bieri präsentiert das Menü eine raffinierte Ausführung, gepaart mit einem Geist kulinarischer Neugierde. Die lebendige Brasserie ist ein Ort, an dem man sich trifft, Kontakte knüpft und eine Küche genießt, die den Charakter der Region und den Rhythmus der Jahreszeiten widerspiegelt.

The Mansard celebrates the flavors of Gstaad with a seasonal menu inspired by the bounty of the Bernese Oberland. With Chef Martin Bieri at the helm, the menu showcases refined execution paired with a spirit of culinary curiosity. Set in a vibrant brasserie, it's a place to gather, connect, and enjoy cuisine that reflects the region's character and the rhythms of the seasons.

VORSPEISEN | STARTERS

The Mansard Nüsslersalat - Ei, Croutons, Hausdressing	16
The Mansard Salad - Egg, Lamb's Lettuce, Croutons, House Dressing	
Gstaader Salatschüssel - [Min 2 Personen], Croutons, Kürbis, Gstaader Minigemüse, Gekochtes Ei, Apfel [Preis Pro Person]	12
Gstaad Salad Bowl, [Min 2 Person] - Croutons, Seeds, Pumpkin, Gstaader Mini Vegetables, Boiled Egg, Apple [Price Per Person]	
Caesar Salat - Speck, Croutons	18
Caesar Salad - Bacon, Croutons	
Caesar Salat - Speck, Croutons, Streifen Von Freiland Pouletbrust	28
Caesar Salad - Free-Range Chicken, Bacon, Croutons	
Tatar Von Der Geschmorten Rande - Seeland Birne Eingelegt Mit Szechuanpfeffer, Orange, Gstaader Mini Randen	36
Seeland Beetroot & Pear Tartar - Szechuan Pepper, Orange, Mini Beetroot	
Balfego Tuna "Der Beste Thunfisch Der Welt" Sashimi Tatar - Sesammarinade, Gstaader Radisli And Mango	42
Balfego Tuna Sashimi & Tartar - Radish, Mango, Sesame Marinade	
Entenleber-Terrine - Bieri Klassiker Seit 2015 Feigenchutney, Rotweinsalz And Brioche	46
Foie Gras Terrine - Fig Chutney, Red Wine Salt, Brioche	
Rindstatar, Selection - Mit Gstaader Wachtelei, Wiebel, Kapern, Zoliven And Kräutermayonaise	32
Hand-Cut Beef Tartare - Gstaad Quail Egg, Onion, Capers, Olives, Herb Mayonnaise	
Mit Xo Davidoff, 2cl With Xo Davidoff, 2cl	62

SUPPE | SOUPS

Tom Kha Gai Suppe Tom Kha Gai Soup	24
Hokkaido Kürbissuppe Hokkaido Pumpkin Soup	20

NUDELN | PASTAS

Paccheri Langsam Gegarte Tomotensauce Mit Poetry Wodka Und Parmesan Slow-Cooked Tomato Sauce, Vodka, Parmesan Cheese	30
Tagliarini Tristan Lobster Mit Kirschtomaten, Oliven Und Kapern Lobster, Cherry Tomatoes, Olives Capers	62
Ravioli Kalbshaxe Mit Entenleber , Butter, Salbei Und Schwarzer Trüffel Veal Shank, Duck Liver, Butter, Sage, Black Truffle	32 46

HAUPTGERICHTE FLEISCH MAIN COURSES - MEAT

Siedfleisch In Der Bouillon [Für 2 Personen] Servicert In Der Kupferpfanne Kartoffel, Gemüse Und Meerrettich	36
Beef Bouillon [Min 2 Person] Served In A Copper Pan With Potatoes, Vegetables, Horseradish	
Rindsentrecôte - Cafe De Paris “ Selection Buuremetzg Serviert Auf Dem Rechaudstreichholzkartoffeln Und Grüne Bohnen	59
Beef Entrecôte - Matchstick Potatoes, Green Beans	
Rindsfilet Medaillon - Selection Buuremetzg Mit Grüne Pfeffersauce, Wilder Broccoli Und Chorizzo-Stampfkartoffel	68
Beef Fillet Medallions - Green Pepper Sauce, Broccoli, Chorizo Crushed Potatoes	
Saaneländer Kalbshacktäschchen, Gstaader Bergkäse - Champignons Sauce, Winter Spinat Und Kartoffelpüree	38
Saanenland Veal Dumplings Filled With Cheese - Mushroom Sauce, Winter Spinach, Mashed Potatoes	
Kalbsbacke, Geschmort Für 12 Stunden Schmorsauce - Mit Brombeeren, Gstaader Gewürz-Karotte Und Pastinaken	48
12-Hr Braised Veal Cheek - Braising Sauce, Blackberries, Spiced Carrots, Turnips	
Rehrücken Aust, Aus Revierjagt - Mit Calvados-Rahmsauce , Randen Und Pastinaken	52
Venison Saddle - Calvados Cream Sauce, Beetroot, Parsnips	

HAUPTGERICHTE FISCH / MAIN COURSES - FISH

Brüggli Saibling - Schwarzwald Miso-Rahmsauce, Gewürzkarotten Und Pastinakenpüree	38
Brüggli Char - Black Forest Miso Cream Sauce, Spiced Carrots, Parsnip Puree	
Am Stück Gegarte Seezunge "Grenobler Art" - Junger Spinat Und Kartoffelpüree	68
Dover Sole, Mashed Potatoes, Spinach	

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN

Kichererbsen-Blumenkohl Curry Reis Und Knoblauch Naan Brot	36
Chickpea & Cauliflower Curry, Madras Rice, Garlic Naan Bread	
Sellerie In Der Heu-Salzkruste Gegart - Nusskrokant, Randenjus, Winter Spinat Und Pastinakenpüree	42
Celery Cooked In Salt Crust - Beetroot Jus, Nuts, Spinach, Mashed Turnip	
Extra Beilage Extra Side Dish	8

DESSERT

Eiskaffee 'The Mansard'

12 | 16

The Mansard' Iced Coffee

Dulce Di Lecce - Mascarpone Mit Butterstreussel

12

Dulce Di Lecce - Mascarpone, Butter Crumble

The Mansard Tower'

Meringue, Vanilleglace, Heisse Beerensauce Und Krokant

24

Meringue, Vanilla Ice Cream, Hot Berry Sauce, Brittle

Schokoladen-Mousse - Mir Schokoladen Spähne

18

Chocolate Mousse - Chocolate Shavings

Caramelköpflì Das Original

12

Original Caramel Flan

Unsere Hausgemachten Eis Kremes & Sorbets -

Fragen Sie Nach Unserem Wechselnden Angebot

Home Made Ice Creams & Sorbets - Flavours On Request

Pro Kugel 4

Rahm 2

Schokoladensauce 8

Untergstaadstrasse 26,
3780 Gstaad



Bitte beachten Sie, dass wir unsere grosse Speisekarte zu folgenden Zeiten anbieten:
Please note that we offer our restaurant menu during the following times:

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr	Grosse Speisekarte und Mittagsangebot
18:30 Uhr bis 21:00 Uhr	Grosse Speisekarte

THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

www.the-mansard.ch/en
@themansardgstaad