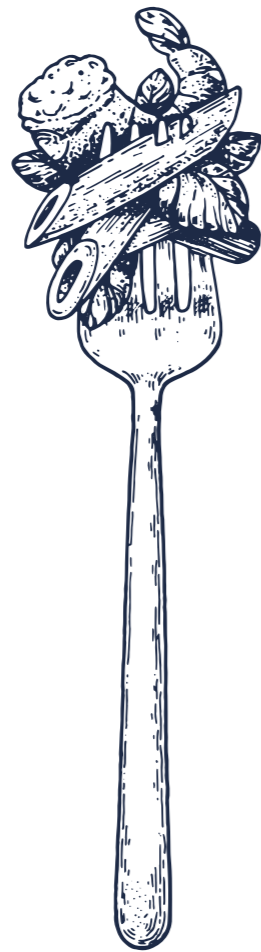


THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

SPEISEKARTE MENU
A LA CARTE

SPEISEKARTE MENU



Untergstadstrasse 26,
3780 Gstaad

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive
Prices in Swiss francs, service and taxes included



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 flavours 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.



Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive
Prices in Swiss francs, service and taxes included

VORSPEISEN | STARTERS

The Mansard Nüsslersalat - Ei, Croûtons, Kerne, Hausdressing The Mansard salad - egg, lamb's lettuce, croutons, seeds, house dressing	16
Gstaader Salatschüssel - [ab 2 Personen], Croûtons, Kürbis, Gstaader Minigemüse, gekochtes Ei, Apfel [Preis pro Person] Gstaad salad bowl, [min 2 person] - croutons, seeds, pumpkin, Gstaader mini vegetables, boiled egg, apple [price per person]	12
Caesar Salat - Speck ^{CH} , Croûtons Caesar salad - bacon ^{CH} , croutons	18
Caesar Salat - Speck ^{CH} , Croûtons und Freiland Pouletbruststreifen ^{CH} Caesar salad - free-range chicken breast strips ^{CH} , bacon ^{CH} , croutons	28
Tatar von der geschmorten Seeland Rande - Birne eingelegt mit Szechuanpfeffer, Orange und Gstaader mini Randen Seeland beetroot tartar - Pear pickled with szechuan pepper, orange, gstaad mini beetroot	36
Balfego Tuna ^(ESP) „Der beste Thunfisch der Welt“ Sashimi, Tatar Sesammarinade, Gstaader Radisli und Mango Balfego tuna ^{ESP} „The best tuna in the world“ sashimi & tartar - sesame marinade, radish, mango	42
Entenleber-Terrine - „Bieri Klassiker seit 2015“ mit Feigenchutney, Rotweinsalz und Brioche Foie gras terrine „Bieri's classic since 2015“ - fig chutney, red wine salt, brioche bread	46
Rindstatar ^{CH} „Selection Robert Bratschi“ - mit Gstaader Wachtelei von Familie Bach im Grund, Zwiebel, Kapern, Oliven und Kräutermayonnaise Hand-Cut Beef Tartare ^{CH} - Gstaad quail egg from Family Bach, onion, capers, olives, herb mayonnaise	32
Mit Xo Davidoff, 2cl With Xo Davidoff, 2cl	62

SUPPE | SOUPS

Tom Kha Gai ^{CH} Suppe „Bieri Klassiker seit 2015“ Tom Kha Gai ^{CH} soup „Bieri's classic since 2015“	24
Hokkaido Kürbissuppe von Daniel von Siebenthal Hokkaido pumpkin soup from Daniel von Siebenthal	20

TEIGWAREN | PASTAS

PACCHERI	30
Schmortomatensauce, Poetry Wodka und Parmesan Braised tomato sauce, poetry vodka and parmesan cheese	
TAGLIARINI	62
Tristan Lobster ^{TA} mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern Tristan lobster ^{CA} , cherry tomatoes, olives and capers	
RAVIOLI	32 46
Kalbshaxe ^{CH} , Entenleber ^{CH} , Butter, Salbei und schwarzer Trüffel Veal shank ^{CH} , duck liver ^{CH} , butter, sage, black truffle	

HAUPTGERICHTE FLEISCH MAIN COURSES – MEAT

Siedfleisch in der Bouillon [ab 2 Personen] - serviert in der Kupferpfanne, Kartoffel, Gemüse und Meerrettich [Preis pro Person] Boiled meat in bouillon [min 2 person] served in a copper pan with potatoes, vegetables, horseradish [price per person]	36
Rindsentrecôte ^{CH} - „Café De Paris“ Selection Buuremetzg - serviert auf dem Rechaud, Pommes Allumettes und grüne Bohnen Beef entrecôte ^{CH} „Café De Paris“ selection Buuremetzg - matchstick potatoes, green beans	59
Rindsfiletmedaillon Selection Buuremetzg - mit grüner Pfeffersauce, wildem Broccoli und Chorizzo-Stampfkartoffeln Beef fillet medallions Selection Buuremetzg - green pepper sauce, broccoli, chorizo mashed potatoes	68
Saaneländer Kalbshacktäschchen ^{CH} gefüllt mit Gstaader Bergkäse - mit Champignonsauce, Winterspinat und Kartoffelpüree Saanenland veal meatballs ^{CH} filled with Gstaader mountain cheese - mushroom sauce, winter spinach, mashed potatoes	38
Kalbsbacke ^{CH} „Geschmort für 12 Stunden“ - mit Schmorsauce, Brombeeren, Gstaader Gewürz-Karotte und Pastinaken 12-Hr braised veal cheek ^{CH} - braising sauce, blackberries, Gstaader spiced carrots, turnips	48
Rehrücken ^{AUT/DE} „Aus Revierjagd“ - mit Calvados-Rahmsauce, Randen und Pastinaken Saddle of venison ^{AUT/GER} from district hunting - calvados cream sauce, beetroot, parsnips	52

HAUPTGERICHTE FISCH MAIN COURSES – FISH

Brüggli Saibling ^{CH} - Schwarzwald Miso-Rahmsauce, Gewürzkarotten und Pastinakenpüree Brüggli char ^{CH} - black forest miso cream sauce, spiced carrots, parsnip puree	38
Am Stück gegarte Seezunge ^{FR} „Grenobler Art“ - mit jungem Spinat und Kartoffelpüree Dover sole cooked in one piece ^{FR} „Grenoble style“, mashed potatoes and spinach	68

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN

Kichererbsen-Blumenkohl Curry - mit Reis und Knoblauch Naan Brot Chickpea & cauliflower curry, madras rice and garlic naan bread	36
Sellerie in der Heu-Salzkruste gegart - mit Nusskrokant, Randenj Jus, Winterspinat und Pastinakenpüree Celery cooked in hay-salt crust - beetroot jus, nut crunch, winter spinach, parsnip purée	42
Extra Beilage Extra Side Dish	8

DESSERT

Eiskaffee „The Mansard“ The Mansard iced coffee	12 16
Dulce di lecce - Mascarpone mit Butterstreussel Dulce di lecce - mascarpone, butter crumble	12
The Mansard Tower Meringue, Vanilleglace, heisse Beerensauce und Krokant Meringue, vanilla ice cream, hot berry sauce, brittle	24
Schokoladen-Mousse - mit Schokoladenspähne Chocolate mousse - with chocolate shavings	18
Caramelköpfler „Das Original“ Caramel flan „The Original“	12
Unsere hausgemachten Glaces & Sorbets - fragen Sie nach unserem wechselnden Angebot Home made ice creams & sorbets - flavours on request	
	Pro Kugel Per scoop 4
	Rahm cream 2
	Schokoladensauce chocolate sauce 8
Käseauswahl von unserem Käsewagen - Käse aus der Schweiz und Frankreich Cheese platter - cheese from Switzerland and France	22 /32

OUR SUPPLIERS

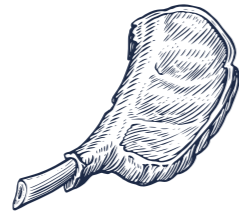


Kobi eggs Gstaad

Supplying high-quality, free-range eggs from ethically kept hens in Gstaad for over 20 years.

Grunder quail products, Anna & Jonas Bach

Fresh, sustainably produced quail eggs from Anna and Jonas Bach in Grund near Gstaad.



Buure Metzg AG in Gstaad, Schönried and Rougemont

Regional butchers offering premium meat products and specialties like Saanenland veal.



Dairy Gstaad

Traditional and innovative mountain dairy products made from local Bernese Oberland milk.



Untergstaadstrasse 26,
3780 Gstaad

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

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr Speisekarte und Mittagsangebot

18:30 Uhr bis 21:00 Uhr Speisekarte

12:00 Uhr bis 21:00 Uhr Snack Karte an der Bar

