

Miirō
THE MANSARD

FRÜHLINGS MENÜ | SPRING MENU
RESTAURANT, BAR & ROOFTOP



Untergstaadstrasse 26,
3780 Gstaad

VORSPEISEN | STARTER

- ❖ Schweizer Saisonsalate & Gemüse | Croutons | Kerne | Hausdressing 14
Swiss Seasonal Salads & Vegetables | Croutons | Seeds | House Dressing
- ❖ Caesar Salat | Speck ^{CH} | Croutons 18
Caesar Salad | Bacon ^{CH} | Croutons
- ❖ Caesar Salat | Gebratene Pouletbrust ^{CH} | Speck ^{CH} | Croutons 28
Caesar Salad | Baked Chicken Breast ^{CH} | Bacon ^{CH} | Croutons
- Tuna Sahimi & Tatar | Mango & Rettich 42
Tuna Sahimi & Tatar | Mango & Radish
- Entenleber ^{FR} | Terrine | Rhabarber | Hausgemachter Brioche 46
Duck Liver ^{FR} | Terrine | Rhubarb | Homemade Brioche
- ❖ Rindstatar ^{CH} | Selection Robert Bratschi | Gstaader Wachtelei 32
Beef Tartare ^{CH} | Selection Robert Bratschi Gstaad | Quail Egg
- Maiale Tonnato | Kapern 24
Maiale Tonnato | Capers

SUPPE | SOUP

- ❖ Hokkaido Kürbissuppe Von Daniel Von Siebenthal 20
Hokkaido Pumpkin Soup From Daniel Von Siebenthal

PASTA

- Paccheri | Schmortomatensauce | Vodka | Parmesan 30
Paccheri | Stewed Tomato Sauce | Vodka | Parmesan
- Ravioli | Kalbshaxe ^{CH} | Entenleber ^{CH} | Butter | Salbei 32 | 46
Ravioli | Veal Shank ^{CH} | Duck Liver ^{CH} | Butter | Sage

SPARGEL

- Portion Weisses Spargel Aus Cavaillon ^{FR} 39
Nussbutter & Sauce Hollandaise | Junge Kartoffeln | Gekochter Schinken
Portion Of White Asparagus From Cavaillon ^{FR} | Nut Butter & Hollandaise Sauce | Young Potatoes | Boiled Ham
- Portion Weisses Spargel Aus Cavaillon ^{FR} 28
Portion Of White Asparagus From Cavaillon ^{FR}

FISCH | FISH

- Am Stück Gegarte Seezunge ^{FR} | Grenobler Art 68
Junger Spinat | Kartoffelpüree
Sole Cooked In One Piece ^{FR} | Grenobler Style | Young Spinach | Mashed Potatoes

VEGETARISCH | VEGETARIAN

- Kichererbsen-Blumenkohl Curry 36
Reis | Knoblauch Naan Brot
Chickpea And Cauliflower Curry | Rice | Garlic Naan Bread

FLEISCH | MEAT

Siedfleisch ^{CH} In Der Bouillon - Serviert In Der Kupferpfanne, Junge Kartoffel, Gemüse Und Meerrettich [Ab 2 Personen & Preis Pro Person] Boiled Meat ^{CH} In Bouillon Young Potato Vegetables Horseradish [Min 2 Person & Price Per Person]	36
Rindsentrecôte « Café De Paris » Selection Buuremetzg ^{CH} Auf Dem Rechaud Serviert Pommes Alumettes Gemüse Beef Entrecôte «Café De Paris» ^{CH} Served On The Rechaud Pommes Alumettes Vegetables	59
Saanenländer Kalbshacktäschchen ^{CH} Gefüllt Mit Gstaader Bergkäse Champignons Sauce Junger Spinat Kartoffelpüree Saanenland Veal Mince ^{CH} Mushroom Sauce Young Spinach Mashed Potatoes	38

❖ SNACKS

The Club Geräuchertes Poulet Brüstchen ^{NL} Speck ^{CH} Eisberg Tomate Gurke Bieri's Cocktailsauce Pommes Allumettes Smoked Chicken Breast ^{NL} Bacon ^{CH} Iceberg Tomato Cucumber Cocktail Sauce Fries Allumettes	32
The Best Chicken Nuggets Schweizer Poulebrust Knusperpanade Bbq Sauce Pommes Allumettes Swiss Chicken Breast Crispy Breeding Bbq Sauce Pommes Allumettes	28
Bao Bun Schweinehals ^{CH} Geschmort Hoisin Knoblauch 2 Stück Bao Bun Pork Neck ^{CH} Braised Hoisin Garlic 2 Pieces	25
Dim Sum Teig Von Hand Ausgerollt – Pro Stück Mind. 2 Stück Pro Sorte Ente Gemüse ^{Vegi} Geschmortes Schwein Suimai Poulet & Trüffel Krevetten - Ha Gao Duck Vegetables ^{Vegi} Braised Pork Suimai Poulet And Truffle Prawns - Ha Gao	6

❖ DESSERT

Eiskaffee «The Mansard» The Mansard Iced Coffee	16
Dulce Di Lecce Mascarpone Butterstreussel Kaffee Mascarpone Butter Crumble Coffee	12
Schokoladen-Mousse Schokoladen Spähne Chocolate Mousse	18
Karamelköppli – Das Original Caramel Flan – The Original	12
Frische Erdbeeren - Mit Doppelrahm Strawberries - With Heavy Cream	14

❖ SnackBar-Menü - den ganzen Tag verfügbar / Snack Bar Menu – available all day

Restaurant Öffnungszeiten: 12:00 bis 14:00 Uhr und 18:30 bis 21:00 Uhr

Restaurant Opening Times: 12pm until 2pm and 6:30 until 9pm