

Miirō
THE MANSARD

FRÜHLINGS MENÜ | SPRING MENU
RESTAURANT, BAR & ROOFTOP



Untergstaadstrasse 26,
3780 Gstaad

VORSPEISEN | STARTER

❖	Gstaader Saisonsalate & Gemüse Croutons Kerne Hausdressing Gstaad Seasonal Salads & Vegetables Croutons Seeds House Dressing	14
❖	Caesar Salat Speck ^{CH} Croutons Caesar Salad Bacon ^{CH} Croutons	18
❖	Caesar Salat Gebratene Pouletbrust ^{CH} Speck ^{CH} Croutons Caesar Salad Baked Chicken Breast ^{CH} Bacon ^{CH} Croutons	28
	Tuna Sahimi & Tatar Mango & Rettich Tuna Sahimi & Tatar Mango & Radish	42
	Entenleber ^{FR} Terrine Rhabarber Hausgemachter Brioche Duck Liver ^{FR} Terrine Rhubarb Homemade Brioche	46
❖	Rindstatar ^{CH} Selection Robert Bratschi Gstaader Wachtelei Beef Tartare ^{CH} Selection Robert Bratschi Gstaad Quail Egg	32
	Bunter Tomatensalat Burrata Basilikum Colorful tomato salad burrata basil	24
	Maiale Tonnato Schweinehals Tranchen mit Thonsauce Kapern Maiale Tonnato Pork neck slices with thon sauce Capers	28

SUPPE | SOUP

❖	Hokkaido Kürbissuppe Von Daniel Von Siebenthal Kernen Schlagrahm Hokkaido Pumpkin Soup From Daniel Von Siebenthal Pips Whipped cream	20
---	--	----

PASTA

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

SPARGEL

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

FISCH | FISH

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

VEGETARISCH | VEGETARIAN

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

FLEISCH | MEAT

Siedfleisch ^{CH} In Der Bouillon - Serviert In Der Kupferpfanne, Jung 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
Saaneländer Kalbshacktäschchen ^{CH} Gefüllt Mit Gstaader Bergkäse Champignons Sauce Jung Spinat Kartoffelpüree Saaneland Veal Mince ^{CH} Mushroom Sauce Young Spinach Mashed Potatoes	38

❖ SNACKS

The Club Geräuchertes Poulet Brüstchen ^{NL} Speck ^{CH} Eisberg Tomate Gurke 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 Duck Vegetables ^{Vegi} Braised Pork Suimai Poulet And Truffle	6

❖ DESSERT

Eiskaffee «The Mansard» The Mansard Iced Coffee	16
Dulce Di Leche Mascarpone Butterstreussel 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

