

MENU

THE MANSARD RESTAURANT

VORSPEISEN | STARTER

SCHWEIZER SAISONSALATE & GEMÜSE CROUTONS KERNE HAUSDRESSING SWISS SEASONAL SALADS & VEGETABLES CROUTONS SEEDS HOUSE DRESSING	14/25 FOR 2P.
CAESAR SALAT SPECK ^{CH} CROUTONS CAESAR SALAD BACON ^{CH} CROUTONS	18/32 FOR 2P.
TOMATENSALAT (GRIECHISCHE ART) PAPRIKA ZWIEBEL FETAKÄSE TOMATO SALAD (GREEK STYLE) PAPRIKA ONION FETA CHEESE	22/38 FOR 2P.
CAESAR SALAT GEBRATENE POULEBRUST ^{CH} SPECK ^{CH} CROUTONS CAESAR SALAD BAKED CHICKEN BREAST ^{CH} BACON ^{CH} CROUTONS	28
TUNA TATAR MANGO RADIESCHEN TUNA TATAR MANGO RADISH	42
ENTENLEBER ^{FR} TERRINE RHABARBER HAUSGEMACHTER BRIOCHE DUCK LIVER ^{FR} TERRINE RHUBARB HOMEMADE BRIOCHE	46
RINDSTATAR ^{CH} GETROCKNETES GSTAADER EI BEEF TARTARE ^{CH} DRIED EGG	32
FARBIGER TOMATENSALAT BURRATA BASILIKUM COLORFUL TOMATO SALAD BURRATA BASIL	24
ROASTBEEF EINGELEGTE ZWIEBELN TARTAR SAUCE ROAST BEEF PICKLED ONION TARTAR SAUCE	42
DIM SUM TEIG VON HAND AUSGEROLLT ^{PRO STÜCK (MINDESTENS 2 STÜCK PRO SORTE)} ENTE GEMÜSE ^{VEGI} GESCHMORTEM SCHWEIN SUIMAI POULET UND TRÜFFEL DUCK VEGGETABLES ^{VEGI} BRAISED PORK SUIMAI POULET AND TRUFFLE	12

SUPPE | SOUP

TOMATEN GAZPACHO GETROCKNETE OLIVEN FETA KÄSE TOMATO GAZPACHO DRY OLIVES FETA CHEESE	20
--	----

PASTA

PACCHERI SCHMORTOMATENSAUCE POETRY VODKA PACCHERI STEWED TOMATO SAUCE POETRY VODKA	30
FETTUCCINE BOLOGNESE FETTUCCINE BOLOGNESE	36
TORTELLINI KNOLLENSellerie SPINATPESTO TORTELLINI CELERIAC SPINACH PESTO	26/38

FISCH | FISH

AM STÜCK GEGARTE SEEZUNGE ^{FR} GRENOBLER ART GEMÜSE KARTOFFELPÜREE SOLE COOKED IN ONE PIECE ^{FR} GRENOBLER STYLE VEGETABLES MASHED POTATOES	72
SCHWEIZER FORELLE BEURRE BLANC GEMÜSE JUNGKARTOFFELN SWISS TROUT BEURRE BLANC VEGETABLES YOUNG POTATOES	52

VEGETARISCH | VEGETARIAN

KICHERERBSEN-BLUMENKOHL CURRY REIS KNOBLAUCH NAAN BROTT CHICKPEA AND CAULIFLOWER CURRY RICE GARLIC NAAN BREAD	36
--	----

FLEISCH | MEAT

KALBSKOTELETT ^{CH} NUR 2 PERSONEN SERVIERT IN DER KUPFERPFANNE PRO PERSON POMMES FRY'N'DIP GEMÜSE KALBSJUS VEAL CUTLET ^{CH} 2 PERSONS POMMES FRY'N'DIP VEGETABLES VEALJUS	65
RINDSENTRECÔTE ^{CH} « CAFE DE PARIS » SELECTION BUUREMETZG AUF DEM RECHAUD SERVIERT POMMES FRY'N'DIP GEMÜSE BEEF ENTRECÔTE ^{CH} " CAFE DE PARIS " SERVED ON THE RECHAUD POMMES FRY'N'DIP VEGETABLES	62
SAANENLÄNDER KALBSHACKTÄSCHCHEN ^{CH} GSTAADERBERGKÄSE CHAMPIGNONS SAUCE JUNGER SPINAT KARTOFFELPÜREE SAANENLAND VEAL MEATBALLS ^{CH} MUSHROOM SAUCE YOUNG SPINACH MASHED POTATOES	38

DESSERT

EISKAFFEE «THE MANSARD» ICE COFFEE «THE MANSARD»	16
DULCE DI LECHE MASCARPONE BUTTERSTREUSSEL DULCE DI LECHE BUTTER CRUMBLE COFFEE	12
SCHOKOLADEN-MOUSSE SCHOKOLADEN SPÄHNE CHOCOLATE MOUSSE CHOCOLATE CHIPS	18
KARAMELKÖPFLI ^{LI} DAS ORIGINAL CARAMEL FLAN ^{THE ORIGINAL}	12
GEMISCHTE FRÜCHTE DOPPEL RAHM MIXED FRUIT DOUBLE CREAM	14
GLACE ICE CREAM KAFFEE VANILLE BOURBON PISTAZIE WALDBEEREN JOGHURT ERDNUSS COFFEE VANILLA BOURBON PISTACHIO WILD BERRIES YOGURT PEANUT	4
SORBET PFLAUME SCHOKOLADE HIMBEERE ZITRONE PLUM CHOCOLATE RASPBERRY LEMON	4