

Miiró
THE MANSARD



Restaurant Menu

The Mansard Restaurant steht für moderne Schweizer Küche.
Unter der Leitung des jungen Head Chefs Tom Walter – entstehen
Menüs, die auf Saisonalität und lokale Erzeugnisse setzen.
Ein Ort zum geniessen, begegnen und verweilen.

The Mansard Restaurant stands for modern Swiss cuisine.
Under the direction of young head chef Tom Walter, menus
are crafted around seasonal and local products.
A place to enjoy, meet and indulge.

VORSPEISEN | STARTERS

GRÜNER SALAT | GREEN SALAD

CHF 14

Blattsalat | Hausdressing

Leaf salad | House dressing

MANSARD SALAT | MANSARD SALAD

CHF 22

Radieschen | Cherry-Tomaten | Pinienkernen | Croutons | Hausgemachte Gemüse-Pickles

Radish | Cherry tomatoes | Pine nuts | Croutons | Homemade vegetable pickles

✦ für zwei Personen | for two people

CHF 32

CAESAR SALAT | CAESAR SALAD

CHF 28

Lattich | Parmesan | Croutons | Speck^A | Schnittlauch

Romaine lettuce | Parmesan | Croutons | Bacon^A | Chives

✦ mit Maispouardenbrust^B | with corn-fed chicken breast^B

CHF 42

TOMATEN SALAT | TOMATO SALAD (Griechischer Art - Greek style)

CHF 22

Cherry-Tomaten | Ofenpaprika | Oliven | Kapern | Feta

Cherry tomatoes | Roasted peppers | Olives | Capers | Feta

✦ für zwei Personen | for two people

CHF 38

BEEF IM GRÜNEN | BEEF IN THE GREEN

CHF 36

Rindstartar^C | Petersilienwurzel | Limetten-Ceviche

Beef tartare^C | Parsley root | Lime ceviche

CHEF'S TOM RECOMMENDATION

CHF 22

Wöchentliche Vorspeise-Empfehlung

Weekly starter suggestion

SUPPE | SOUP

GSTAADER PILZSUPPE | GSTAAD MUSHROOM SOUP

CHF 28

Gebratene Pilze | Pilzpüree | Röstschalotten

Sautéed mushrooms | Mushroom purée | Crispy shallots

TEIGWAREN | PASTA

ROTOLO MIT HEIMISCHEM BERGKÄSE

ROTOLO WITH LOCAL MOUNTAIN CHEESE

CHF 36

Gerollte Teigwaren | Hausgemachter Ricotta | Sellerie | Bergkäse-Espuma

Rolled pasta | Homemade ricotta | Celery | Mountain cheese espuma

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | HOMEMADE GNOCCHI

✦ mit Tomatensauce | with tomato sauce

CHF 32

✦ mit Bolognese^C | with bolognese^C

CHF 38

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

VEGETARISCH | VEGETARIAN:

RANDENSTEAK | BEETROOT STEAK

CHF 32

Randenpüree | Randenjus | Pinienkerne
Beetroot purée | Beetroot jus | Pine nuts

FISCH | FISH:

LACHSFORELLE | SALMON TROUT

CHF 42

Gebratene Lachsforelle^D | Süsskartoffelpüree | Kerbel-Beurre-blanc
Pan-seared salmon trout^D | Sweet potato purée | Chervil beurre blanc

FISH OF THE WEEK

CHF 38

Wöchentliche Überraschung aus unserer Küche
A weekly surprise from our kitchen

FLEISCH | MEAT:

RINDSBACKE | BEEF CHEEK

CHF 46

Geschmorte Rindsbacke^C | Urkarottenpüree | Rind-Jus^C
Braised beef cheek^C | Heirloom carrot purée | Beef jus^C

MISTKRATZERLI | SPRING CHICKEN

CHF 58

Gebackenes Mistkratzerli^B | Trüffeljus (Wartezeit ca. 1h)
Crispy baked spring chicken^B | Truffle jus (approx. 1h wait)

BEILAGEN - ZUR BEGLEITUNG DER HAUPTGÄNGE SIDE DISHES - TO CHOOSE WITH THE MAIN COURSES

(zwei Beilagen sind im Preis inklusive | two side dishes are included in the price)

Hausgemachte Gnocchi (natur)
Homemade gnocchi (as it is)

Geröstete Topinambur
Roasted Jerusalem artichoke

✦
Bergkartoffel-Püree
Mountain potato purée

✦
Mandel-Blumenkohl
Almond cauliflower

✦
Rollgersten-Ragout
Pearl barley ragout

✦
Marktgemüse
Market vegetables

✦
Pommes fry'n'dip
French fries fry'n'dip



DESSERT

BEERENRAUSCH | BERRY BLISS

CHF 26

Himbeermousse | Haferbiskuit | Himbeercoulis | Estragon-Gel
Raspberry mousse | Oat biscuit | Raspberry coulis | Tarragon gel

SCHOKOLADENMOUSSE | CHOCOLATE MOUSSE

CHF 18

Dunkle Schokolade | Schokoladen-Fleur de Sel-Crème
Dark chocolate | Chocolate fleur de sel cream

MANSARD'S EISKAFFEE | MANSARD'S ICED COFFEE

CHF 22

Kaffeeiglaze | Heuschnaps | Rahm
Coffee ice cream | Hay schnapps | Whipped cream

GLACE | SORBET:

Preis pro Kugel | Price per scoop

CHF 4.50

- ✦ Bananensplit Glace | Banana split ice cream
- ✦ Joghurt Heidelbeeren | Yogurt & blueberry
- ✦ Vanille | Vanilla
- ✦ Schokolade | Chocolate
- ✦ Himbeersorbet | Raspberry sorbet
- ✦ Zitronensorbet | Lemon sorbet
- ✦ Pflaumensorbet | Plum sorbet

DEKLARATIONEN

^A = CH = Schwein | Pork

^B = CH = Poulet | Chicken

^C = CH = Rind | Beef

^D = CH | Frankreich = Lachsforelle | Salmon trout

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

All our bread and baked goods are sourced in Switzerland.

GOOD TO KNOW

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

If you have any allergies or intolerances,
please speak to a member of our service
team. All prices include VAT.



@themansardgstaad