

THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

Restaurant Menu

Das The Mansard Restaurant steht für moderne Schweizer Küche.
Unter der Leitung des jungen Headchefs 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.





SNACK

Oliven | Käse | Nüsse
Olives | Cheese | Nuts

9

VORSPEISEN | STARTERS

NÜSSLISALAT | LAMB'S SALAD

Ei | Speck^A | Croutons | Französisches Dressing
Egg | Bacon^A | Croutons | French Dressing

18

MANSARD SALAT | MANSARD SALAD

Radieschen | Cherry-Tomaten | Pinienkerne | Croutons | Hausgemachtes eingelegtes Gemüse
Radish | Cherry tomatoes | Pine nuts | Croutons | Homemade vegetable pickles

22

KLEINER GRÜNER SALAT | SMALL GREEN SALAD

Ganz ohne Schnick-Schnack | Hausdressing
Tasty without extras | Homemade Dressing

16

CAESAR SALAT | CAESAR SALAD

Römersalat | Parmesan | Croutons | Speck^A | Schnittlauch
Romaine lettuce | Parmesan | Croutons | Bacon^A | Chives
*mit Maispouardenbrust^B | with corn-fed chicken breast^B

28

38

RIND IM SCHNEE | BEEF IN THE SNOW

Rindstatar^G | Sauerrahm | Belper Knolle
Beef tatar^G | Sour cream | Belper Knolle

36

WÖCHENTLICHE EMPFEHLUNG | WEEKLY SUGGESTION

Tipp des Küchenchefs
Chef's recomendation

28

SARDELLEN | ANCHOVIES

Hauseingelegte Sard ellen | Bagna Càuda - Espuma | Oliven | Kräuter
House-pickled anchovies | Bagna Càuda espuma | Olives | Herbs

32

HAMACHI

Hamachi | Petersilie | Limette
Hamachi | Parsley | Lime
Mit Kaviar + 10 g | with Caviar + 10g

48

98

Preise in Schweizer Franken, Steuern inklusive
Prices in Swiss francs, taxes included

WARMES ZWISCHENGERICHT | WARM APPETIZER

EI IM NEST EGG IN THE NEST 	24
Confiertes Eigelb Kartoffel Bergkäse	
Confit Egg Yolk Potato Alpine cheese	
Mit Kaviar + 10 g with Caviar + 10g	74

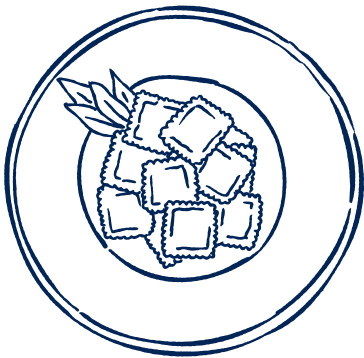
SUPPE | SOUP

MARONEN SUPPE CHESTNUT SOUP 	26
Getrübefelte Marroni	
Truffled chestnut	
CONSOMMÉ 	32
Ente	
Duck	

TEIGWAREN | PASTA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI HOMEMADE GNOCCHI	32
Mit Tomate Röstzwiebel Käse Spinatpesto	
With tomato Crispy onions Cheese Spinach pesto	
Mit Bergkäseespuma Spinatpesto	28
With Alpine cheese espuma Spinach pesto	
Mit Trüffel With Truffle	10g / Tagespreis Daily price
HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE ROTOLO HOMEMADE STUFFED ROTOLO	36
Gerollte Teigwaren mit Bergkäse	
Rolled pasta with Alpine cheese	

Preise in Schweizer Franken, Steuern inklusive
Prices in Swiss francs, taxes included



«...A LITTLE OF THIS, A SIDE OF THAT?»

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

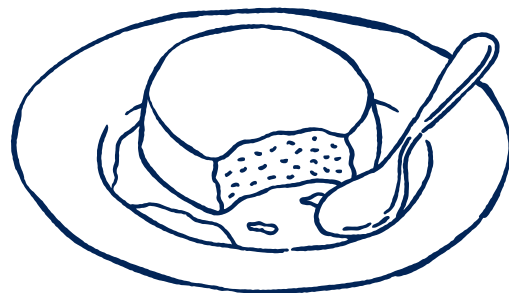
GEFLÜGEL POULTRY 	56
Confierte Ente ^c Duck ^c confit	
FLEISCH MEAT 	46
Geschmorte Rindsbacke ^c Braised beef ^c cheek	168
«Tom»-a-hawk	Für 2 For 2
FISCH FISH 	68
Steinbutt Turbot	
Fisch der Woche Fish of the week	Tagespreis Daily price
Mit Kaviar + 10 g with Caviar + 10g	118
VEGETARISCH VEGETARIAN  	32
Randensteak Beetroot steak	

BEILAGEN | SIDE DISHES

Zwei Beilagen sind im Preis inklusive | Two side dishes are included in the price

Rotkraut Red cabbage  	8
Kartoffelpüree Mashed potatoes 	8
Hausgemachte Gnocchi Homemade gnocchi	8
Marktgemüse Market vegetables 	8
Pommes frites French fries 	8
Blumenkohl mit Mandeln Cauliflower with almonds 	8
Gebratene Pilze Sautéed mushrooms 	8

Preise in Schweizer Franken, Steuern inklusive
Prices in Swiss francs, taxes included



DESSERTS

DAMPFNUDEL | DUMPLING 24
Vanillesauce | Zwetschgenkompott
Vanilla Sauce | Plum compote

BRATAPFEL | BAKED APPLE 26
Zimt | Nüsse
Cinnamon | Nuts

BEERENRAUSCH | BERRY BLISS 26
Himbeermousse | Haferbiskuit | Himbeercoulis | Estragon-Gel
Raspberry mousse | Oat biscuit | Raspberry coulis | Tarragon gel

SCHOKOLADENMOUSSE | CHOCOLATE MOUSSE 18
Dunkle Schokolade | Fleur de Sel
Dark chocolate | Fleur de Sel

EISCREME | ICE CREAM 4.50
Fragen Sie unser Service-Team, die Eisflüsterer des Tages verraten Ihnen die Sorten. **pro Kugel**
Ask our service team, the ice whisperers of the day will reveal today's flavours. **per scoop**

DEKLARATION | DECLARATION

- ^A = CH = Schwein | Pork

^B = CH = Poulet | Chicken

^C = CH = Ente | Duck

^D = Thailand | Vietnam = Crevetten | Prawns

^E = CH = Jakobsmuschel | Scallops
- ^F = CH = Siumai Poulet | Siumai Chicken

^G = CH = Rind | Beef

☯ = Glutenfrei | Gluten-free

① = Laktosefrei | Lactose-free

☺ = Vegan

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, melden Sie sich bitte bei unserem Service-Team.
In case of allergies or food restrictions, please inform our service team.

THE MANSARD

RESTAURANT & BAR



[MIIROHOTELS.COM/THE-MANSARD](https://mirohotels.com/the-mansard)
[@THEMANSARDGSTAAD](https://www.instagram.com/themansardgstaad)