

THE MANSARD

RESTAURANT & BAR

Restaurant Menu

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, Beegnen 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

18

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

MANSARD SALAT | MANSARD SALAD

22

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

KLEINER GRÜNER SALAT | SMALL GREEN SALAD

16

Ganz ohne Schnickschnack | Hausdressing
Tasty without extras | Homemade Dressing

CAESAR SALAT | CAESAR SALAD

28

Römersalat | Parmesan | Croutons | Speck^A | Schnittlauch
Romaine lettuce | Parmesan | Croutons | Bacon^A | Chives

*Mit Maispoulardenbrust^B | With corn-fed chicken breast^B

38

RIND IM SCHNEE | BEEF IN THE SNOW

36

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

WÖCHENTLICHE EMPFEHLUNG | WEEKLY SUGGESTION

28

Tipp des Küchenchefs
Chef's recommendation

SARDELLEN | ANCHOVIES

32

Hauseingelegte Sardellen | Bagna càuda espuma | Oliven | Kräuter
House-pickled anchovies | Bagna càuda foam | olives | herbs

HAMACHI

48

Hamachi | Petersilie | Limette
Hamachi | Parsley | Lime

Mit Kaviar + 10 g | With Caviar + 10g

98

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

MARONENSUPPE | CHESTNUT SOUP

26

Getrübte 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

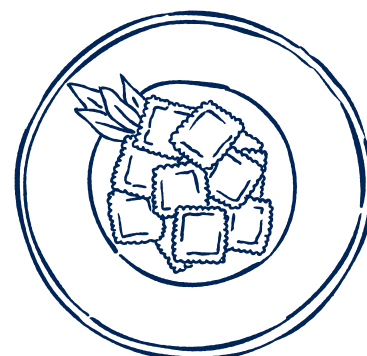
1g / Tagespreis | Daily price

HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE ROTOLO | HOMEMADE STUFFED ROTOLO

36

Gerollte Teigwaren | Mit Bergkäse

Rolled pasta | With Alpine cheese



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

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

GEFLÜGEL | POULTRY

Confierte Ente ^C Duck ^C confit	56
Maispoularde ^B Corn-fed Chicken ^B	36

FLEISCH | MEAT

Geschmorte Rindsbacke ^G Braised beef ^G cheek	46
«Tom»-a-hawk	168
	für 2 for 2
Rindsgulasch ^G Beef goulash ^G	38
Kalbssteak ^H Veal steak ^H	42

FISCH | FISH

Steinbutt Turbot	68
Fisch der Woche Fish of the week	Tagespreis Daily price
Mit Kaviar + 10 g with Caviar + 10g	
	118

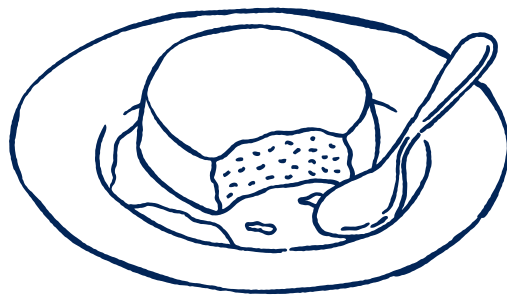
VEGETARISCH | VEGETARIAN

Randensteak Beetroot steak	32
------------------------------	----

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
Spätzli Spaetzli (traditional egg noodles)	8



DESSERTS

DAMPFNUDEL | DUMPLING

24

Vanillesauce | Zwetschgenkompott

Vanilla Sauce | Plum compote

POSCHIERTE BIERNE | POACHED PEAR

24

Birne | Joghurt | Granola

Pear | Yogurt | Granola

MADELEINE

26

Grapefruit | Zitrone

Grapefruit | Lemon

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

^H = CH = Kalb | Veal

 = Glutenfrei | Gluten-free

 = 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)