

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 Maispouardenbrust^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 recomendation

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH | CRISPY PORK BELLY^A

32

Apfel | Miso
Apple | Miso

HAMACHI

48

Hamachi | Petersilie | Limette
Hamachi | Parsley | Lime

Mit Kaviar + 10 g | With Caviar + 10g

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

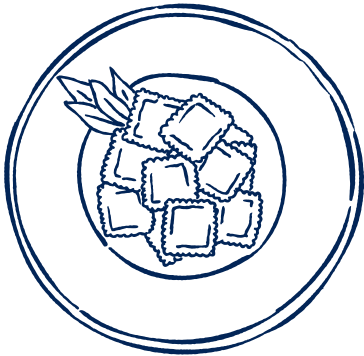
MARONENSUPPE CHESTNUT SOUP 	26
Getrübefelte Marroni	
Truffled chestnut	
CONSOMMÉ 	32
Ente	
Duck	

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	1g / 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	
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 	
Mit Kaviar + 10 g with Caviar + 10g	Tagespreis Daily price
	118

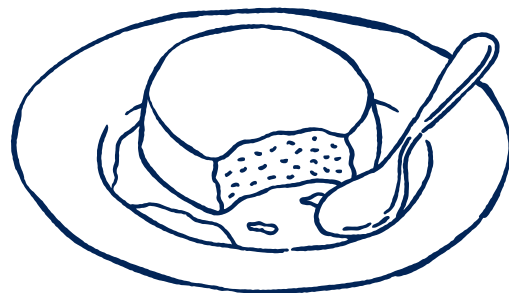
VEGETARISCH VEGETARIAN	
Randensteak Beetroot steak  	32

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

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



DESSERTS

DAMPFNUDEL | DUMPLING 18

Vanillesauce | Zwetschgenkompott
Vanilla Sauce | Plum compote

POSCHIERTE BIRNE | POACHED PEAR 16

Birne | Joghurt | Granola
Pear | Yogurt | Granola

MADELEINE 22

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.
Ask our service team, the ice whisperers of the day will reveal today's flavours. pro Kugel 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

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)