

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, 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.*



Pour le menu en français,
veuillez scanner ce QR-Code:



SNACKS | *SNACKS*

OLIVEN, KÄSE, NÜSSE | *OLIVES, CHEESE, NUTS* 8

BRUSCHETTA mit Anti-Pasti | *with antipasti* 9



SALATE | *SALAD*

MANSARD SALAT | *MANSARD SALAD* 22

Radieschen, Cherrytomaten, Pinienkerne, Croutons, hausgemachtes eingelegtes Gemüse, frische Champignons

Mansard salad with balsamic dressing, homemade pickles, cherry tomatoes, cucumber, croutons and mushrooms

CAESAR SALAT | *CAESAR SALAD* 28

Römersalat, Parmesan, Croutons, Speck, Schnittlauch

Romaine lettuce, parmesan, croutons, bacon, chives

MIT POULET | *WITH CHICKEN* 38

SOMMERSALAT MIT CREVETTEN | *SUMMER SALAD WITH PRAWNS* 34

Melone, Nektarine, Avocado, Kirschtomaten und Estragon-Buttersauce

Melon, nectarine, avocado, tomatoes and light tarragon butter sauce

TOMATEN & BURRATA | *TOMATOE & BURRATA* 24

Bunte Tomaten, geröstete Pinienkerne, Mansarddressing, Olivenöl und frische Kräuter

Mixed tomatoes, roasted pine nuts, house dressing, olive oil, burrata and fresh herbs

SALAT NIZZA | *NIZZA SALAD* 28

Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Ei

Tuna, beans, tomatoes, potatoes, egg



VORSPEISEN | *STARTERS*

RINDSCARPACCIO | *BEEF CARPACCIO* 26

Rucola, Parmesanflocken, Olivenöl, Balsamico | *Rocket, parmesan, olive oil, balsamic vinegar*

«BEEF IN THE GREEN» 32

LUMA Rindstatar, Ricottacreme, Kräuter, mit Toastbrot

LUMA Beef tartar, ricotta cream, herbs, served with toast

THUNFISCHTATAR Ponzu | *TUNA TARTARE Ponzu* 28

Olivenöl, Zitrone-Vinaigrette, Frühlingszwiebel | *Olive oil, lemon vinaigrette, spring onion*

WARME ZWISCHENGERICHTE | *WARM APPETIZERS*

KAROTTENSTEAK | *CARROT STEAK* 14

Geschmorte Karotte, Crumble, Karottenpüree und Vinaigrette

Braised carrot, crumble, carrot purée and vinaigrette

TORTELLINI MIT SALBEIBUTTER | *TORTELLINI WITH SAGE BUTTER* 22

Ricetta Valeggio, Zitronenbutter, Pinienkernen, Parmesan

Ricetta Valeggio, lemon butter, pine nuts, parmesan

TOMATENGAZPACHO 18

Tomaten, frischer Basilikum | *Tomatoes, fresh basil*

TEIGWAREN | *PASTA*

SUMMER GNOCCHI 28

Hausgemachte Gnocchi mit Zucchetti, Spinatpesto

Homemade gnocchi with zucchini and spinach pesto

ALPINE GNOCCHI 32

Hausgemachte Gnocchi mit Käseespuma | *Homemade gnocchi with cheese espuma*

PAPARDELLE 28

mit Cherrytomaten, Olivenöl, Basilikum und Burrata

with cherry tomatoes, olive oil, basil and burrata

HAUPTGÄNGE | *MAIN COURSES*

MAISPOULARDENBRUST | *CORN-FED CHICKEN SUPREME* 36
mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl | *with garlic, rosemary and olive oil*

THE SMASH 28
Rindsburger Spezial, Pommes frites, geröstete Zwiebeln, Tomate, Salat
Beef burger special, French fries, roasted onions, tomato, lettuce

«**TOM**»-**A-HAWK** für zwei | *for two* 168
mit Chimichurri | *with Chimichurri*

RINDS-ENTRECOTE | *BEEF ENTRECÔTE* 44
Röstzwiebeln, Schnittlauch | *Crispy onions, chives*

KALBSKOPFBÄGGELI | *VEAL CHEEKS* 48
Sauce, Röstzwiebeln, Schnittlauch | *Sauce, crispy onions, chives*

RINDSGULASCH | *BEEF GOULASH* 38
Kräuter, Rotweinjus, Schalotten | *Herbs, red wine sauce, shallots*

LACHSFORELLENFILET | *SALMON TROUT FILLET* 39
Beurre blanc, grünes Kräuteröl | *Beurre blanc, green herb oil*

PULPO | *OCTOPUS* 42
Gebraten, Paprikaöl, Knoblauch, Zitrone | *Pan-fried, paprika oil, garlic, lemon zest*

SEEZUNGE | *SOLE* 78
Salbei-Zitronenbutter, Kräuter | *sage-lemon butter, herbs*

 **RANDENSTEAK | *BEETROOT STEAK*** 32
Randenpurée, Sesamstreusel | *Beetroot purée, sesame crumble*

BEILAGEN | *SIDE DISHES*

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

Grüner Salat | *Green Salad* 8

Reis | *Rice* 8

Gnocchi 8

Kartoffelpüree | *Potatoe Purée* 8

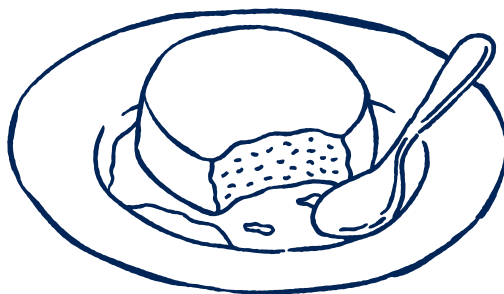
Spinat | *Spinach* 8

Blumenkohl, Mandeln | *Colliflower, almond* 8

Marktgemüse | *Market vegetables* 8

DESSERTS

CHEESE CAKE	18
Himbeeren coulis, Vanilleeis <i>Raspberry coulis, vanilla ice cream</i>	
TARTE TATIN	22
Apfelstreusel, Double Crème de Gruyère, Vanilleeis <i>Apple crumble, Gruyère double cream, vanilla ice cream</i>	
CRÊME BRÛLÉE ☼	16
Vanille, knusprige Karamellkruste, frische Beeren <i>Vanilla, crispy caramel crust, fresh berries</i>	
TIRAMISU	18
Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee <i>Ladyfingers, mascarpone cream, coffee</i>	
SCHOKOLADENMOUSSE ☼	16
Dunkle Schokolade, fleur de sel <i>Dark chocolate, fleur de sel</i>	
ICE CREAM 1 Kugel 1 scoop ☼	4.50



DEKLARATION | *DECLARATION*

Schwein, Poulet, Ente, Rind, Kalb, Lachs: Schweiz

Pork, Chicken, duck, beef, veal, salmon: Switzerland

Seezunge: Nordsee-/Atlantikfischerei, Holland, Belgien

Sole: North Sea/Atlantic fishing, the Netherlands, Belgium

Pulpo: Mittelmeer, Spanien/Portugal

Octopus: Mediterranean, Spain/Portugal

Ⓜ = Glutenfrei | *Gluten-free*

Ⓛ = Laktosefrei | *Lactose-free*

🌱 = Vegetarisch | *Vegetarian*

🌿 = Vegan | *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



[MIROHOTELS.COM/THE-MANSARD](https://mirohotels.com/the-mansard)
[@THEMANSARDGSTAAD](https://twitter.com/ThemansardGstaad)